

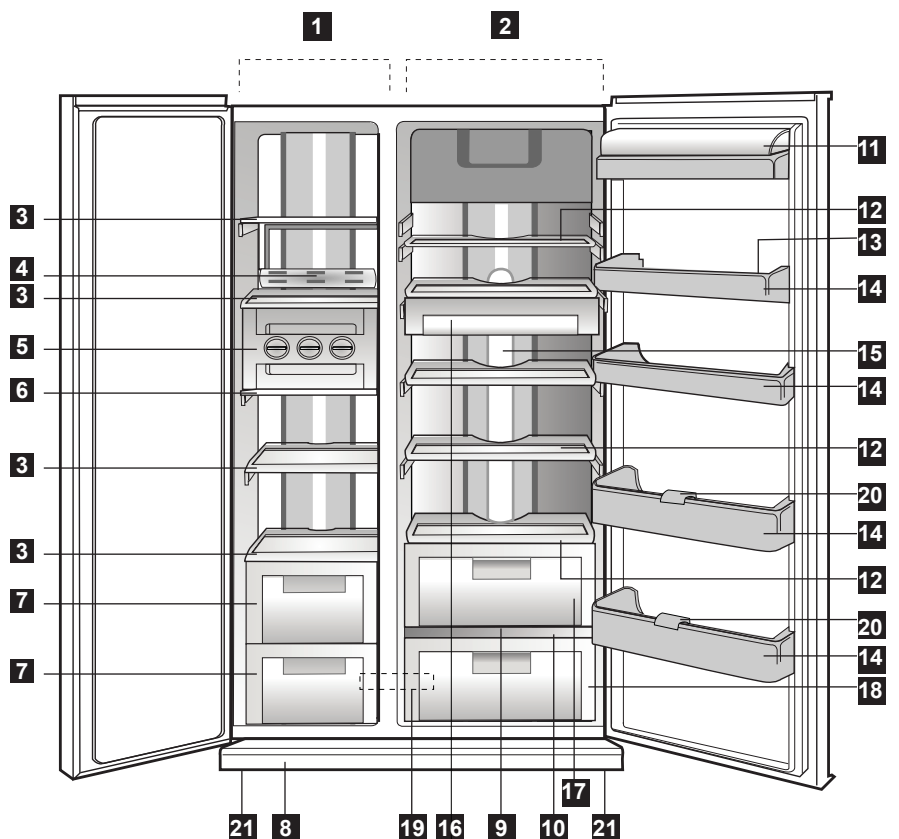
Refrigerator

BRSBS 2130

Blomberg

1	Technical specifications of your refrigerator	> 3
2	Prior to operating your refrigerator	> 4
	Safety precautions 5	
	Installing Your Refrigerator 6	
	Operating your refrigerator 10	
	Why No-Frost? 10	
3	Using your refrigerator	> 10
	Keeping food in the refrigerator 12	
	Using the accessories 12	
	Placing the food 15	
	Things to be done for saving energy 16	
	Changing the illumination lamp 16	
4	Fast-Freeze information	> 16
5	Cleaning your refrigerator	> 18
6	Service	> 18

The Refrigerator



- | | |
|---|--|
| 1 Freezer compartment | 11 Butter & Cheese shelf |
| 2 Fridge compartment | 12 Fridge compartment glass shelf |
| 3 Freezer compartment glass shelf | 13 Egg holder |
| 4 Freezer compartment illumination lamp
(only in some models) | 14 Fridge compartment door shelf |
| 5 Ice maker | 15 Fridge compartment illumination lamp |
| 6 Freezer compartment wire grid shelf | 16 Storage container |
| 7 Freezer compartment drawer | 17 Crisper |
| 8 Lower ventilation cover | 18 Crisper and 0°C compartment |
| 9 Humidity adjustment slider | 19 Crisper -0°C adjustment slider |
| 10 Crisper cover | 20 Bottle holder |
| | 21 Adjustable front legs |

• Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

1 Technical specifications of your refrigerator

Model

Product Category	Refrigerator/deep-freeze for domestic use
Energy Class	A
Annual Energy Consumption (kWh/year)	614 (Actual consumption varies depending on where and how the appliance is used)
Fridge Compartment Volume (Net)	372 lt (13.14 cu. ft.)
Frozen Food Compartment Volume (Net-lt)	174 (6.15 cu. ft.)
Star Class	
Cooling System	NO-FROST
Temperature Increasing Time (hour)	8 (Power failure safety; it is recommended not to consume the food in freezer compartment after this period.)
Freezing Capacity (24 hours)	10 kg (22 lb)
Climate Class	SN-T
Noise Level (dB(A))	46
Total Net Volume	546 lt (19.29 cu. ft.)
(H) Height	177,5cm (69.88")
(W) Width	92,5cm (36.42")
(D) Depth	74cm (29.13")
Weight (gross)	125 kg (275.5 lb)
Electric Supply (V/Hz)	115/60



- Technical specifications can be changed to increase the product quality without being subject to prior notice.
- Values stated on the markings on the product or in the printed materials supplied with the product are the values obtained in laboratory in accordance with relevant standards. Such values may vary depending on the usage of the product and the ambient conditions.
- You can find the information about the cabin size of the refrigerator in section “Installing your refrigerator”.

2 Prior to operating your refrigerator



• Please remember that the manufacturer shall not be held liable if the information given in the instruction manual is not observed. This product is designed for domestic use.

Prior to operating your refrigerator, please read the instruction manual carefully that includes important information such as installation, usage and maintenance of your product.

Things to be done

- Your refrigerator should be installed at least 30 cm (12") away from heat sources such as hobs, ovens, central heater and stoves and at least 5 cm (2") away from electrical ovens and should not be located under direct sunlight.
- The ambient temperature of the room where you install your refrigerator should at least be 10°C (50°F) Operating your refrigerator under cooler conditions than this is not recommended with regard to its efficiency.
- Please care to keep the inside of your refrigerator clean.
- If two refrigerators are to be installed side by side, there should be at least 2 cm (1") distance between them.
- Your refrigerator must run smoothly without any vibration. To ensure this, maintain the balance of your refrigerator on the floor by turning the adjustable front legs clockwise or counterclockwise. This should be done before the food is placed in the refrigerator.
- When you operate your refrigerator for the first time, please observe the following instructions during the initial six hours.
 - Temperature adjustment button should not be turned off.
 - The door should not be opened frequently.
 - It must be operated empty without any food in it.
 - Do not unplug your refrigerator. If a power failure occurs out of your control, please see the warnings in section "Things to be done before calling the authorized service".
- Original packaging and foam materials should be kept for future transportations or moving.

Points to be considered when transporting the product:

1. Your refrigerator must be emptied and cleaned prior to any transportation.
2. Shelves, accessories, crisper and etc. in your refrigerator must be fastened securely by adhesive tape against any jolt before repackaging.
3. Packaging must be tied with thick tapes and strong ropes and the rules of transportation printed on the package must be followed.

Please remember...

Every recycled material is an indispensable source for the nature and for our national resources.

If you wish to contribute to recycling the packaging materials, you can get further information from the environmental bodies or local authorities.

Safety precautions

- When you want to dispose/scrap the product, we recommend you to consult the authorized service in order to learn the required information and authorized bodies.
- Do not damage the cooling circuit.
- Do not use any electrical tools other than those recommended by the manufacturer inside the food storage compartments of the product.
- Consult your authorized service for all your questions and problems related to the refrigerator. Do not intervene or let someone intervene to the refrigerator without notifying the authorized services.
- Do not eat cone ice cream and ice cubes immediately after you take them out of the freezer compartment! (This may cause frostbite in your mouth.)
- Do not put bottled and canned liquid beverages in the freezer compartment. Otherwise, these may burst.
- Do not touch frozen food by hand; they may stick to your hand.
- Vapor and vaporized cleaning materials should never be used in cleaning and defrosting processes of your refrigerator. In such cases, the vapor might get in contact with the electrical parts and cause short circuit or electric shock.
- Never use the parts on your refrigerator such as kick plate or door as a means of support or step.
- Do not use electrical devices inside the refrigerator.
- Do not operate a damaged refrigerator. Consult your service if you have any doubts.
- Do not damage the parts, where the refrigerant is circulating, with drilling or cutting tools. The refrigerant that might blow out when the gas channels of the evaporator, pipe extensions or surface coatings are punctured may cause skin irritations and eye injuries.
- Do not cover or block the ventilation holes on your refrigerator with any material.
- Only authorized service personnel may make any repair on electrical appliances. Repairs performed by incompetent persons may create a risk for the user.
- In case of any failure or during a maintenance or repair work, disconnect your refrigerator's mains supply by either turning off the relevant fuse or unplugging your appliance.
- Be careful not to pull from the cable when pulling the plug out.
- Electrical safety of your refrigerator shall be guaranteed only if the earth system in your house complies with standards.
- Do not allow children play with your refrigerator. They might harm themselves and the refrigerator. (E.g. do not allow them hang from the door.)
- Place the beverage with higher proofs tightly closed and vertically.
- Flammable items or products that contain flammable gases (e.g. spray) as well as the explosive materials **should never be kept** in the appliance.

Electrical Safety

This product is designed for indoor use. It is not appropriate to use it outdoor even if the place is covered with a roof.

Exposing the product to rain, snow, sun and wind is dangerous with respect to electrical safety.

If the connection cable is damaged, it must be changed by the manufacturer or customer services in order to avoid potential risks to you.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- Take off the doors
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

CAUTION, DO NOT USE EXTENSION CORD

Installing Your Refrigerator

Placing and Installation

Caution: Never plug the refrigerator in to the wall outlet during installation. Otherwise, risk of death or serious injury may arise.

If the entrance door of the room where the refrigerator will be installed is not wide enough for the refrigerator to pass through, than call the authorized service to have them remove the doors of your refrigerator and pass it sideways through the door.

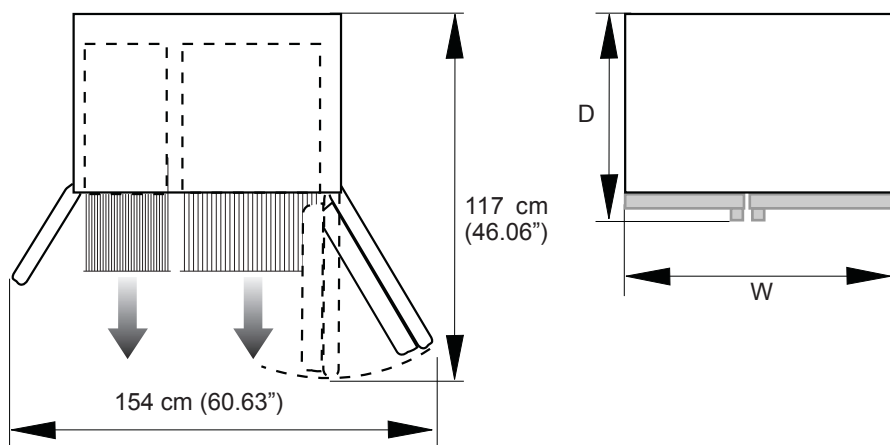
1. Install your refrigerator to a place that allows ease of use.
2. Keep your refrigerator away from heat sources, humid places and direct sunlight.
3. There must be appropriate air ventilation around your refrigerator in order to achieve an efficient operation. If the refrigerator is to be placed in a recess in the wall, there must be at least 5 cm (2 inches) distance with the ceiling and at least 5 cm (2 inches) with the wall.

If the floor is covered with a carpet, your product must be elevated 2.5 cm (1 inch) from the floor.

4. Place your refrigerator on an even floor surface to prevent jolts.
5. Do not keep your refrigerator in ambient temperatures under 10°C (50 °F).

Usage area measures

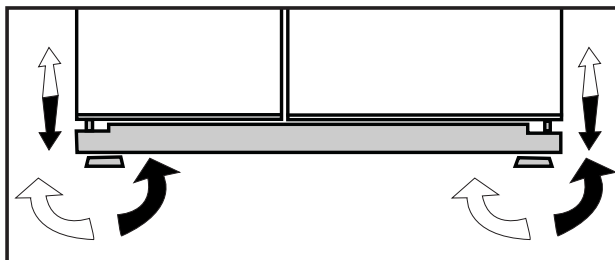
Following figure shows the required place to allow you use your refrigerator most efficiently.



Floor balance adjustment

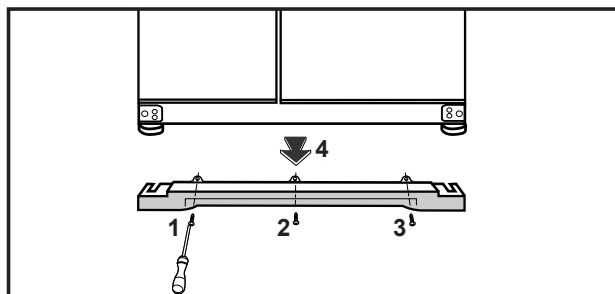
If your refrigerator is unbalanced;

1. You can balance your refrigerator by turning the front legs of it as illustrated in the figure. The corner where the leg exists is lowered when you turn in the direction of black arrow and raised when you turn in the opposite direction. Taking help from someone to slightly lift the refrigerator will facilitate this process.



2. After the balance issue is remedied, install back the ventilation cover and fasten the screws provided that there is no misalignment between the doors. If there is a misalignment between the doors, install back the ventilation cover only after performing the steps indicated in section “Height adjustment” in the following page.

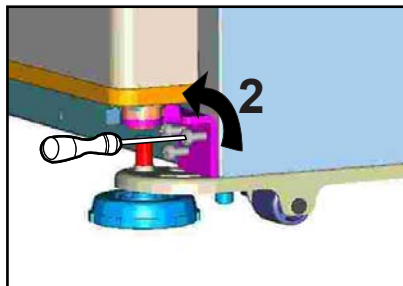
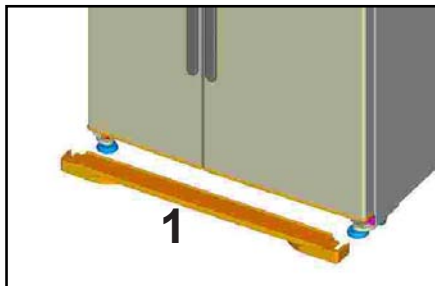
3. Remove the screws fastening the lower ventilation cover using a Philips screwdriver in the order shown in the figure.



Door height adjustment

Door can be raised vertically. This process can be performed easily using an Allen wrench as illustrated in the figure. Door shelves should be empty when adjusting the door height.

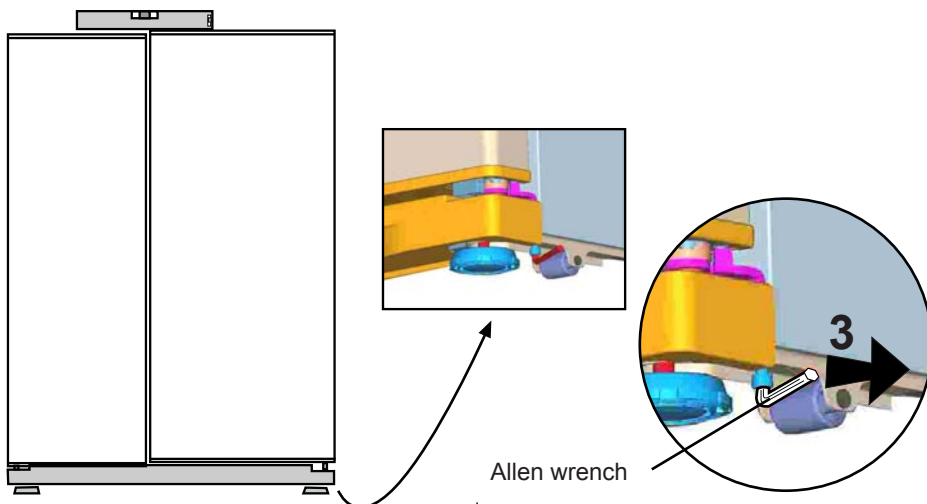
- Remove the lower ventilation cover as described in the previous page. (1)
- Loosen the 3 screws of the lower door hinges using a screwdriver. (Do not remove completely) (2)



- If the freezer compartment door is lower than the fridge compartment door, bring them to the same level by turning the turning the elevation screw on the freezer compartment side in the direction of arrow using a M6 Allen wrench as illustrated in Step (3).

- If the freezer compartment door is higher than the fridge compartment door, bring them to the same level by turning the turning the elevation screw on the fridge compartment side in the direction of arrow using a M6 Allen wrench as illustrated in Step (3).

After bringing the doors to the same level by elevating the front part with the aid of the elevation screws, doors of the refrigerator shall close properly. If the doors do not close properly, this might adversely affect the efficiency of the refrigerator.



Operating your refrigerator

- The factory setup temperature during the first operation is **4°C** (39 °F) for fridge compartment and **-18°C** (0 °F) for freezer compartment.
- Your refrigerator's compressor will start running approximately **1 minutes** after the refrigerator is plugged in during first usage. After startup of the compressor, compartment temperatures will reach to the setup temperatures in **24 hours** depending on the ambient temperature and load status of your refrigerator.
- Pay attention to the following points during the first 12 hours, or 24 hours depending on the ambient temperature.
 - Do not open the doors frequently.
 - Do not overload your refrigerator.

Why No-Frost?

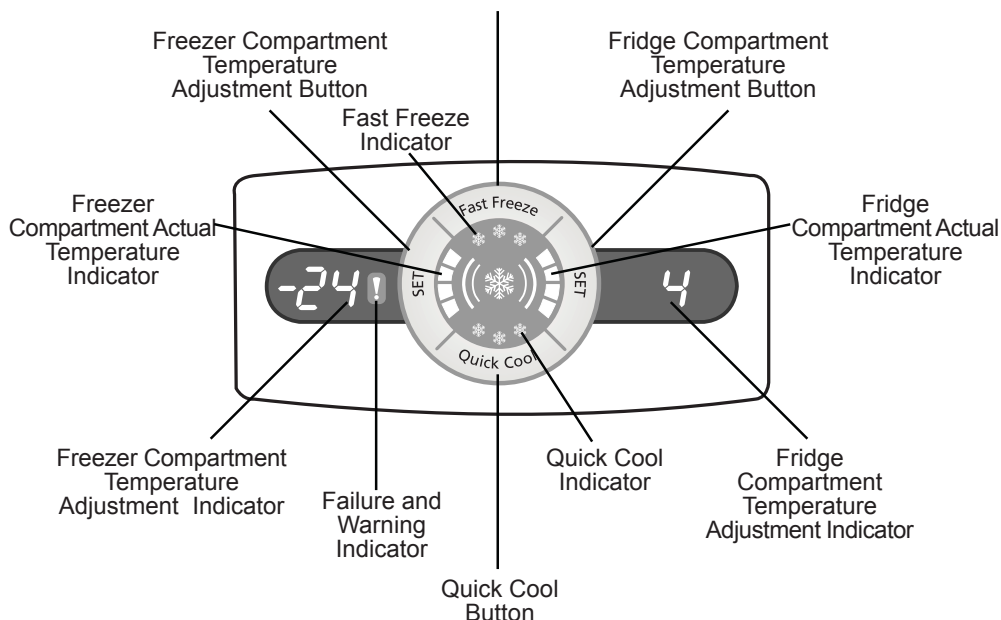
- No-Frost refrigerators are quite different from other refrigerators with respect to their operating principles. In normal fridges, the humidity that rushes into the refrigerator and the humidity brought by the food causes ice formation in the freezer compartment. This ice is melted and cleaned with certain intervals.
- However, in No-frost refrigerators no ice or snow formation occurs inside the usable areas of the refrigerator.
- No-Frost refrigerators also show very different characteristics from other refrigerators with respect to their cooling systems. A No-Frost refrigerator provides equal cooling down of all the food in it thanks to the cool air being circulated in it continuously.
- Therefore, your **No-Frost refrigerator** provides you a great comfort in usage.

3 Using your refrigerator

Control buttons

Control buttons allow you to make the settings of your refrigerator easily and without opening the doors. Thus, heat loss is avoided.

Fast Freeze Button



Push "FF Set" and "Freezer Set" buttons simultaneously for 5 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius units. During the switchover, the unit that will be displayed is indicated shortly on the display ("FF FF" or "CC CC").

Making the fridge compartment temperature adjustment

When you want to change your refrigerator's temperature settings, you need to press the **"Fridge compartment temperature adjustment button"** to make the fridge compartment temperature adjustment. The fridge compartment temperature can be set to cooler degrees every time you press on the button (such as 8, 6, 4, 2, 8, ...).

Making the freezer compartment temperature adjustment

When you want to change your refrigerator's temperature settings, you need to press the **"Freezer compartment temperature adjustment button"** to make the freezer compartment temperature adjustment. The freezer compartment temperature can be set to cooler degrees every time you press on the button (such as, -18, -20, -22, -24, -18, ...).

Fast Freeze function

You can use this function of your refrigerator to rapidly freeze the food you put into the freezer compartment for the first time or to obtain ice more quickly. If you want to keep your food frozen for a long period, first apply the fast freeze function to them. Fast freeze is the healthiest way of keeping the food for a long time. Temperature of your refrigerator's freezer compartment drops down to -27°C during fast freeze process. You must read Part 4 carefully before applying fast freeze process to your food.

When you want to use the **"Fast Freeze"** function, press on the fast freeze button. Fast freeze indicator lights up when you press the button. Freezer Compartment Temperature Adjustment Indicator turns to -27°C. While fast freeze function is activated, this compartment reaches colder degrees than the adjusted values and all of the freezer compartment temperature indicators may light up. Fast Freeze function lasts for maximum 24 hours. Your refrigerator will automatically exit the fast freeze mode once the fast freeze process is completed, fast freeze indicator lamp will go off and the refrigerator will turn back to the previously adjusted temperatures. Freezer compartment temperature indicators will gradually go off until the adjusted temperature value is attained.

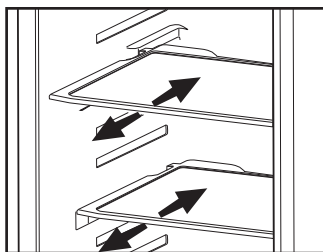
If you have unintentionally switched your refrigerator to fast freeze mode or if you want to cancel the process, just press the **"Fast Freeze"** button again to exit the fast freeze mode. If you want to freeze large amounts of fresh food, press the fast freeze button 24 hours before putting the food into the freezer compartment.

Quick cool function

This function can be used for food placed in the fridge compartment and desired to be cooled down rapidly. Press quick cool button to activate the function. During this process, the quick cool indicator will light up and fridge compartment temperature adjustment indicator will turn into 1°C. While quick cool function is activated, this compartment reaches colder degrees than the adjusted values. Meanwhile, all of the temperature indicators of the fridge compartment may light up. Quick cool process will take about 2 hours and at the end of this period, the quick cool indicator lamp will go off, and the refrigerator will turn back to the previously adjusted temperatures.

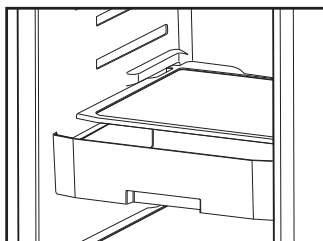
Sliding body shelves

Sliding body shelves can be moved back and forth easily in the shelf channels. Thus, you can easily reach the food you place behind the shelf.



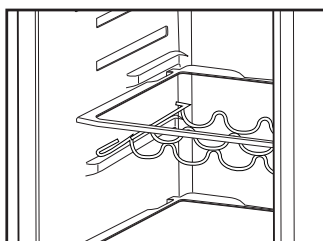
Breakfast tray

Breakfast tray located under the shelf can be moved back and forth easily in the shelf channels. You can keep your breakfast stuff for a long time in this drawer which increases the volume of the fridge compartment.



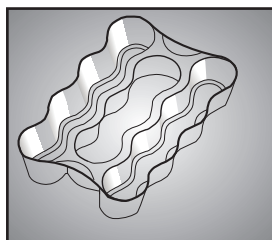
Bottle holder

You may store up to four bottles side by side horizontally in the bottle holder under the shelf.



Egg holder

- You can install the egg holder to the desired door or body shelf.
- Never store the egg holder in the freezer compartment



Crisper or Chiller (0°C i. e. zero degree centigrade compartment (1))

- The drawer at the bottom of the fridge compartment can be converted into a salad crisper or a Chiller Compartment.
- The Chiller Compartment will keep the temperature below the temperature in the fridge compartment around 0°C and so, meat or fish can be kept fresher for longer.

Chiller Compartment is also ideal for the storage of ready cooked chilled food.

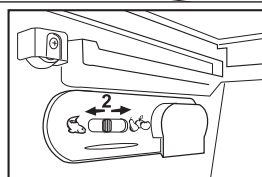
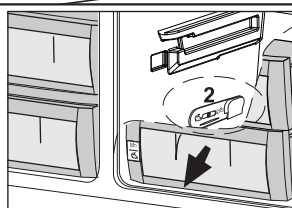
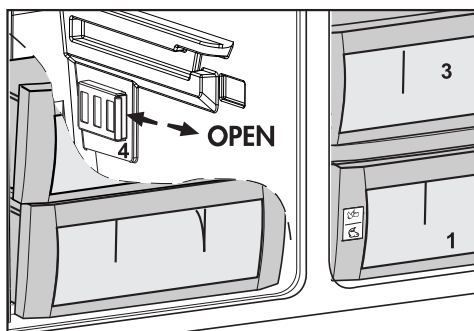
Important:

- Vegetables and fruits may freeze if the adjustment slider (2) is kept at Chiller Compartment position. Therefore, check the position of the slider (2) before storing food.

- In ambient temperatures at 10°C or lower, green leaf vegetables and other easily frozen salad should be removed from this compartment (1) and placed into the upper crisper compartment. (3)

- Do not swap the position of these drawers and make sure that the position adjustment slider is set at the desired position i.e. salad crisper or Chiller Compartment.

- In ambient temperatures at above 28°C, if the compartment (1) is desired to use colder, the adjustment slider (4) into the freezer can be converted to open position. Be sure the adjustment slider (4) into the freezer is in close position when the ambient temperature is at 28°C or lower.

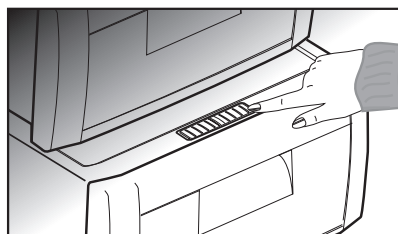


Humidity control in the crisper

Humidity control can be adjusted by pulling the humidity adjustment slider to right or left.

- If you detect drying in the food you store in this compartment, switch the humidity adjustment slider to the closed position.

- If you detect humidity in this compartment, switch the humidity adjustment slider to the open position.



Breakfast tray	Breakfast stuff, delicatessen
Freezer compartment shelves	Various frozen food such as meat, fish, ice cream, vegetables and etc.
Freezer compartment drawer	Store the food such as meat, chicken, fish and etc. after wrapping with thin cellophane.
Butter & Cheese section	Dairy products such as milk, butter, cheese
Egg holder	Egg
Fridge compartment shelves	Food in pans, plates, closed containers
Fridge compartment door shelves	Small and packaged food or drinks (such as milk, fruit juice and beer)
Crisper	Vegetables and fruits
Crisper / zero degree compartment	Vegetables, fruits, meat and raw fish to be thawed The cycle slider should be adjusted as required. Check the cycle slider before placing your food.

Things to be done for saving energy

1. Do not keep the doors of your refrigerator open for a long time.
2. Do not put hot food or drinks in your refrigerator.
3. Do not overload your refrigerator so that the air circulation inside of it is not prevented.
4. Do not install your refrigerator under direct sunlight or near heat emitting appliances such as oven, dishwasher or radiator.
5. Pay attention to keep your food in closed containers.

Changing the illumination lamp

To change the lamp used for illumination of your refrigerator, **please call your Authorized Service.**

Should the light fail to work, proceed as follows.

1- Switch off at the socket outlet and pull out the mains plug.

You may find it useful to remove shelves for easy access.

2- Use a flat tipped screwdriver to remove the light diffuser cover.

3- First check that the bulb hasn't worked loose by ensuring it is screwed securely in the holder. Replace the plug and switch on.

If the bulb works, replace the light cover by inserting the rear lug and pushing up to locate the front two lugs.

4- If the light still fails to work, switch off at the socket outlet and pull out the mains plug.

Replace the bulb with a new 15 watt (max) screw cap (SES-E17) bulb.

5- Carefully dispose of the burnt-out light bulb immediately.

Replacement light bulb can easily be obtained from a good local electrical or DIY store.

4 Fast-Freeze information

Food must be frozen as rapidly as possible when they are put in a refrigerator in order to keep them in good quality.

The TSE norm requires (according to certain measurement conditions) the refrigerator to freeze 4 kg of foodstuff at 32°C ambient temperature to -18°C or lower within 24 hours for every 100-liters of freezer volume.

It is possible to keep the food for a long time only at -18°C or lower temperatures. You can keep the freshness of food for many months (at -18°C or lower temperatures in the deep freeze).

WARNING! ⚠

- The foodstuff that you want to freeze must be in good quality.
- Foodstuff must be divided into portions according to the family's daily or meal based consumption needs.
- Foodstuff must be packaged in an airtight manner to prevent them from drying even if they are going to be kept for a short time.

Materials necessary for packaging:

- Cold resistant adhesive tape
- Self adhesive label
- Rubber rings
- Pen

Materials to be used for packaging the foodstuff must be tear-proof and resistant to cold, humidity, odor, oils and acids.

Foodstuff to be frozen should not be allowed to come in contact with the previously frozen items to prevent their partial thawing.

You can check the freezing capacity of your refrigerator from "Technical Specifications" section in Part 1.

Always follow the values in the tables for storage periods.

Frozen food must not be used immediately after they are thawed and they should never be re-frozen.

Packaging (Wrapping):

- Packaging materials (plastic or aluminum foil) must wrap the foodstuff airtight so that there will be no air left in the package.
 - Containers without a lid must be wrapped with double-layer foil and fastened with a rubber ring around it.
 - As the paste and liquid food expand at a rate of 1/10 when they are frozen, containers should never be filled completely with these types of food.
 - Food to be frozen must be cooled down in the fridge compartment first.
 - Packages to be frozen must always be labeled. Self adhesive labels can be used for this purpose.
- Freezing date, amount, expiry date and maximum storage time of the food should be written on the labels.
- It will be easier to control the deep freeze program by preparing a freezer list indicating the number of packages, type of food and the date it is stored.
 - Recommended packaging materials on basis of the food types are stated in Table 1.

Meat, poultry, pastries and food with irregular shapes.	Plastic foil	Stretch or regular bag.
	Aluminum foil	“Extra strong”
Vegetables, fruits (with or without sugar), cakes and cream cakes, chopped meat.	Plastic bag	Min. 0.05 mm thick
Fruits soluble in sugar, food in paste or liquid form (apple marmalade, egg white and yolk, drinks, etc.) Prepared fruits.	Closed containers	Aluminum container, parchment container, plastic and glass containers resistant to cold.

Table 1 - Packaging Materials

Please revise this list before calling the service. It might save you time and money. This list includes frequent complaints that are not arising from defective workmanship or material usage.

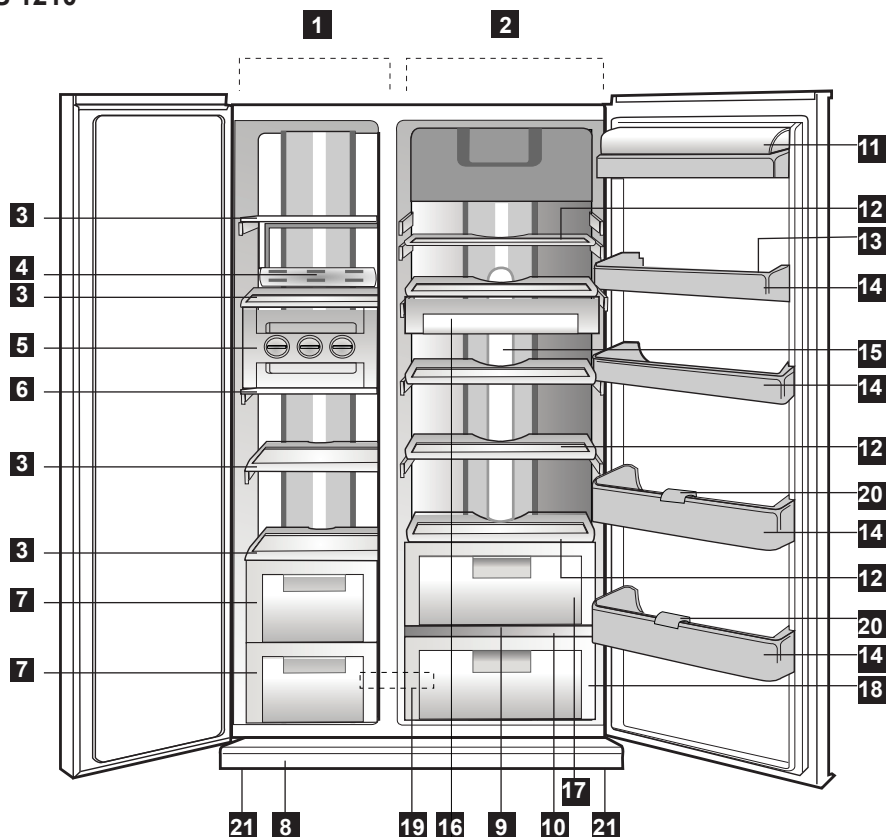
Complaint	Possible Reason	Solution
Freezing of the food in the bottom drawer (crisper / zero degree compartment) of the fridge compartment.	Ambient temperature is very low (around or lower than 10 °C)	- Switching the adjustment slider to the crisper position. - Moving the vegetables from this compartment to the upper crisper. - Crystallization on the outer surfaces of foodstuff such as meat is normal. - This is normal if the adjustment slider is at 0°C position.
Sweat at the side wall of the fresh food. (This affects the cooling performance of the refrigerator. Wipe the condensation using a dry cloth.)	- Very cold ambient conditions. - Frequent opening and closing of the door. - Highly humid ambient conditions. - Storage of food containing liquid in open containers. - Leaving the door ajar.	- Switching the thermostat to a colder degree. (2 or 4 °C) - Decreasing the time the door left open or using it less frequently. - Covering the food stored in open containers with cover or stretch film.
Compressor is not running	The fridge is in defrost cycle.	This is normal for a full-automatically defrosting refrigerator. Defrosting cycle occurs periodically.
	It is not plugged into the socket.	Be sure that the plug is properly fit into the socket.
The fridge is running frequently or for a long time.	There is a power failure. Check the lights of the house to see if there is power.	Please call for an electrician.
	Your new refrigerator may be wider than the previous one.	This is quite normal. Wider and more efficient refrigerators operate for longer times.
	The room or the outside temperature may be high.	Such running of the refrigerator under these conditions is quite normal.
	The refrigerator might have been unplugged recently.	Cooling down of the refrigerator completely may last for a couple of hours.
	Large amounts of hot food might have been put in the refrigerator recently.	Hot food causes longer running of the refrigerator until they reach the desired temperature.
	Doors might have been opened frequently or left ajar for a long time.	The warm air that has entered into the refrigerator causes the refrigerator to run for longer periods. Open the doors less frequently.
	Freezer or fridge compartment door might have been left ajar.	Be sure that the doors are at the same level. Ensure that the food and containers are not blocking the doors. Check for opening and closing of the doors at places where the problem occurs.

Complaint	Possible Reason	Solution
The fridge is running frequently or for a long time.	The refrigerator is adjusted to a very cold degree.	Adjust the refrigerator temperature to a higher degree until the temperature is sufficient.
	Door seal of the fridge or freezer may be soiled, worn out, broken or not properly seated.	Clean or replace the seal. The fractures on the door seal cause the refrigerator to run for a longer time in order to maintain the current temperature.
	Thermostat detects the refrigerator at the same temperature.	This is quite normal. The refrigerator runs and stops to keep the temperature stable.
Having very low temperatures		
Freezer temperature is very low while the fridge temperature is sufficient.	The freezer temperature is adjusted to a very cold degree.	Adjust the freezer temperature to a higher degree until the temperature is sufficient.
Fridge temperature is very low while the freezer temperature is sufficient.	The fridge temperature is adjusted to a very cold degree.	Adjust the fridge temperature to a higher degree.
Food kept in the drawers freezes.	The fridge temperature is adjusted to a very cold degree.	Please see the above solution.
Meat kept in the zero degree compartment freezes.	The meats must be kept just below the freezing point of water to have them retain their freshness for a long time.	Formation of ice crystals is normal because of the humidity in the meat.
Having very high temperatures.		
Temperature in the fridge or freezer is very high.	The fridge temperature is adjusted to a very high degree.	Drop the temperature of the fridge or freezer until the fridge or freezer temperature reaches to a sufficient level.
	The fridge temperature is adjusted to a very high degree. Fridge adjustment has an effect on the temperature of the freezer.	Drop the temperature of the fridge or freezer until the fridge or freezer temperature reaches to a sufficient level.
	Doors might have been opened frequently or left ajar for a long time.	Warm air rushes into the fridge or freezer when the doors are opened. Open the doors less frequently.
	The door might be left ajar.	Close the door completely.
	Large amounts of hot food might have been put in the refrigerator recently.	Wait until the fridge or freezer reaches the desired temperature by itself.
	The refrigerator might have been unplugged recently.	Cooling down of the refrigerator completely takes time.
Fridge temperature is very high while the freezer temperature is at sufficient level.	The fridge temperature is adjusted to a very high degree.	Adjust the fridge to a lower temperature.

Complaint	Possible Reason	Solution
Sound and noise. The operation sound increases when the refrigerator is running.	Storage capacities of today's refrigerators have been increased and they can work under lower temperatures.	It is normal that the operation sound increases.
The operation sound increases when the compressor starts running.	The refrigerator starts up running under high pressure during initial operating cycle.	This is quite normal. The operation sound will decrease as the refrigerator keeps on running.
Vibrations or clatters.	The floor is not even or it is weak. The refrigerator rocks when moved slowly.	Make sure that the floor is level, strong and capable to carry the refrigerator.
	The objects placed on top of the refrigerator rock.	Remove the objects on it.
	Plates on the shelves are vibrating.	Slightly vibrating of the plates is normal. Push the plates slightly. Make sure that the refrigerator is vertical on the floor.
	The refrigerator touches the wall or the cupboards.	Place the refrigerator to a location where it cannot touch the cupboards or the wall.
Water/humidity/ice in the refrigerator.		
Condensation on the inner walls of refrigerator.	Hot and humid weather increases icing and sweating.	This is quite normal.
	The doors are ajar.	Please refer to the section on problems in opening and closing of the doors.
	Doors might have been opened very frequently or they might have been left open for along time.	Open the door less frequently.
Water/humidity/ice on the outside of the refrigerator.		
Humidity occurs on the outside of the refrigerator or between the doors.	The weather may be humid. That the door being ajar causes collision of the warm air coming from outside and the cold air inside.	This is quite normal in humid weathers. When the humidity in the air is lesser, it should be eliminated. Make sure that the door is closed fully.
There is smell in the refrigerator.		
	Inside of the refrigerator must be cleaned.	Clean the inside of the refrigerator with a sponge, warm water or carbonated water.
	There might be food with pungent odor inside the refrigerator.	Package the food entirely.
	Some containers or packaging materials might be causing the smell.	Use a different container or different brand packaging material.

Complaint	Possible Reason	Solution
Opening and closing of the doors.		
The door(s) is/are not closing.	Food packages prevent the door's closing.	Displace the packages that are hindering the door's closing.
	Slamming one of the doors might have caused opening of the other.	Close both doors slowly.
	The refrigerator is probably not completely vertical on the floor and it might be rocking when slightly moved.	Adjust the elevation screws.
	The floor is not level or strong.	Make sure that the floor is even and capable to carry the refrigerator.
	The refrigerator rocks when moved slowly.	Find a solution for the indenture or slant on the floor.
	The refrigerator touches the wall or the cupboards.	Change the location of the refrigerator.
Drawers can be hardly moved.	The food might be touching the ceiling of the drawer.	Keep less food in the drawer.
	The skid on which the drawer slides might have been soiled.	Clean the drawer and the skid on which the drawer slides.

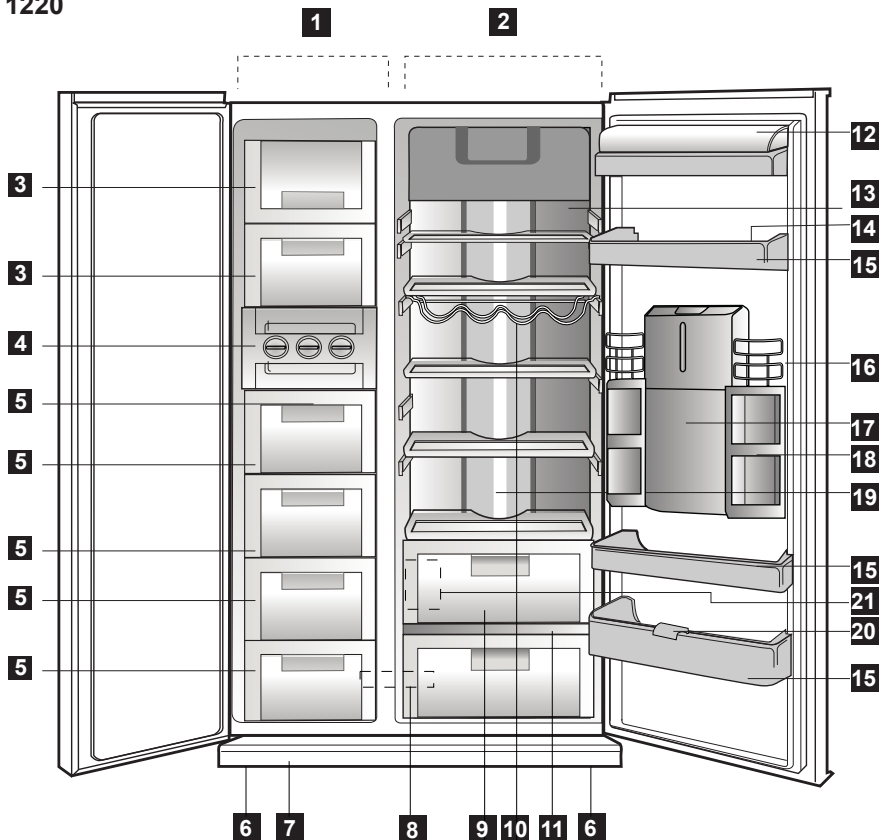
1	Caractéristiques techniques du réfrigérateur	> 3
2	Avant de faire fonctionner le réfrigérateur	> 4
	Précautions de sécurité.....	5
	Installation du réfrigérateur.....	6
	Fonctionnement du réfrigérateur.....	9
	Pourquoi Froid Ventilé ?.....	9
3	Utilisation du réfrigérateur	> 10
	Conservation des denrées dans le réfrigérateur	12
	Utilisation des accessoires	12
	Disposition des denrées	19
	Mesures d'économie d'énergie.....	20
	Remplacement de la lampe.....	20
4	Informations sur la congélation rapide	> 20
5	Nettoyage du réfrigérateur	> 33
6	Entretien	> 33



- | | |
|---|--|
| 1 Compartiment congélateur | 11 Étagère à Beurre et Fromages |
| 2 Compartiment réfrigérateur | 12 Étagère en verre du compartiment de réfrigération |
| 3 Étagère en verre du compartiment congélation | 13 Casier à oeufs |
| 4 Lampe d'éclairage du compartiment de congélation (uniquement sur certains modèles) | 14 Étagère de la porte du compartiment de réfrigération |
| 5 Distributeur de glaçons | 15 Lampe du compartiment de réfrigération |
| 6 Clayette métallique du compartiment de congélation | 16 Récipient de conservation |
| 7 Tiroir du compartiment de congélation | 17 Bac à légumes |
| 8 Cache de ventilation inférieur | 18 Bac à légumes et compartiment 0°C |
| 9 Curseur de réglage de l'humidité | 19 Curseur de réglage du bac à légumes -0°C |
| 10 Couvercle du bac à légumes | 20 Casier à bouteilles |
| | 21 Pieds avant réglables |

• Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

KWS 1220



- | | |
|---|--|
| 1 Compartiment congélateur | 11 Couvercle du bac à légumes |
| 2 Compartiment réfrigérateur | 12 Étagère à Beurre et Fromages |
| 3 Compartiments de congélation rapide équipés d'un couvercle | 13 Étagère en verre du compartiment de réfrigération |
| 4 Distributeur de glaçons | 14 Casier à oeufs |
| 5 Tiroir du compartiment de congélation | 15 Étagère de la porte du compartiment de réfrigération |
| 6 Pieds avant réglables | 16 Balconnet métallique |
| 7 Cache de ventilation inférieur | 17 Fontaine |
| 8 Bouton de réglage du bac à légumes -0°C | 18 Étagère multifonction |
| 9 Bac à légumes | 19 Lampe du compartiment de réfrigération |
| 10 Casier à bouteille | 20 Casier à bouteilles |
| | 21 Éclairage bleu |

• Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

Modèle

KWS 1210

KWS 1220

Catégorie de produit	Réfrigérateur / surgélation à usage ménager	
Classe énergétique	A	A
Consommation énergétique annuelle (kWh/an)	560	556 (La consommation réelle dépendra de comment l'appareil est utilisé et d'où il est installé)
Volume du compartiment de réfrigération (Net-l)	383	375
Volume du compartiment pour produits congelés (Net-l)	179	179
Nombre d'étoiles	❄️❄️❄️	❄️❄️❄️
Système de réfrigération	FROID VENTILE	FROID VENTILE
Temps d'élévation de la température (h)	8	8 (Sécurité contre les coupures de courant ; il est recommandé de ne pas consommer les produits dans le compartiment de congélation après cette période).
Pouvoir de congélation (kg/24 h)	13	13
Classe Climatique	SN-T	SN-T
Niveau sonore (dB(A))	46	46
Volume net total (l)	562	554
(h) Hauteur (cm)	177,5	177,5
(l) largeur (cm)	92,5	92,5
(p) profondeur (cm)	74	74
Poids (kg)	125	125
Alimentation électrique (V/Hz)	230/50	230/50
Puissance totale (W)	130	130

- Les caractéristiques techniques peuvent être soumises à des modifications sans avis préalable, dans le but d'améliorer la qualité du produit.
- Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou sur les documents fournis avec le produit, sont des valeurs obtenues en laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation du produit et des conditions environnantes.
- Les informations sur les dimensions de l'appareil sont disponibles dans la section « Installation du réfrigérateur ».

2 Avant de faire fonctionner le réfrigérateur



• Veuillez noter que le fabricant ne pourra être tenu responsable si les informations fournies dans cette notice d'utilisation ne sont pas respectées. Cet appareil est destiné à un usage ménager.

Avant de mettre en marche le réfrigérateur, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation qui contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit.

Mesures à appliquer

- Votre réfrigérateur doit être installé à au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les fours, appareils de chauffage ou cuisinières, et à au moins 5 cm des fours électriques. De même il ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- La température ambiante de la pièce où vous installez le réfrigérateur doit être d'au moins 10°C. Faire fonctionner l'appareil sous des températures inférieures n'est pas recommandé et pourrait nuire à son efficacité.
- Veuillez à maintenir l'intérieur du réfrigérateur propre.
- Si deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés par au moins 2 cm.
- Le réfrigérateur doit fonctionner silencieusement, sans vibrations. Pour s'assurer de cela, maintenez la stabilité de votre appareil sur le sol en tournant les pieds avant dans un sens ou dans l'autre. Cette opération doit être réalisée avant de placer les denrées dans le réfrigérateur.
- Lorsque vous faites fonctionner le réfrigérateur pour la première fois, assurez-vous de suivre les instructions suivantes pendant les six premières heures.
 - Le bouton de réglage de la température ne doit pas être placé sur la position OFF.
 - La porte ne doit pas être ouverte fréquemment.
 - Le réfrigérateur doit fonctionner à vide, sans denrées à l'intérieur.
 - Ne débranchez pas le réfrigérateur.
 - Si une panne de courant se produit, veuillez vous reporter aux avertissements dans la section « Mesures à prendre avant d'appeler le service après-vente agréé ».
- L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.

Points à prendre en compte lors du transport du produit.

1. Le réfrigérateur doit être vidé et nettoyé avant tout transport.
2. Les étagères, accessoires, bac à légumes, etc. de votre réfrigérateur doivent être fixés solidement avec de la bande adhésive avant de remballer l'appareil, pour le protéger en cas de chocs.
3. L'emballage doit être fixé avec une bande adhésive forte et des cordes solides, et les normes de transport indiquées sur l'emballage doivent être appliquées.

Rappelez-vous...

Chaque matériau recyclé est une participation indispensable à la préservation de la nature et conservation de nos ressources nationales.

Si vous souhaitez contribuer à recycler les matériaux d'emballage, vous pouvez obtenir des informations supplémentaires auprès des organismes environnementaux ou des autorités locales.

Précautions de sécurité

- Lorsque vous souhaitez vous débarrasser / jeter le produit, nous vous recommandons de consulter les services autorisés afin de connaître les informations nécessaires et les organismes autorisés.
- N'abîmez pas le circuit de refroidissement.
- N'utilisez pas d'outils électriques autres que ceux recommandés par le fabricant dans les compartiments de conservation des denrées du produit.
- Consultez le service après-vente agréé concernant toutes questions ou problèmes relatifs au réfrigérateur. N'intervenez pas ou ne laissez personne intervenir sur le réfrigérateur sans le communiquer au service après-vente agréé.
- Ne mangez pas de cônes de crème glacée ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment de congélation. (cela pourrait provoquer des gelures dans votre bouche).
- Ne placez pas de boissons en bouteilles ou en cannettes dans le congélateur. Cela peut entraîner leur éclatement.
- Ne touchez pas des produits congelés avec les mains, ils pourraient se coller à celles-ci.
- La vapeur et des matériaux de nettoyage pulvérisés ne doivent jamais être utilisés pour les processus de nettoyage ou de dégivrage de votre réfrigérateur. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et provoquer des courts-circuits ou des électrocutions.
- Ne jamais utiliser les pièces de votre réfrigérateur telles que la plaque de protection ou la porte, comme un support ou une marche.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Ne faites pas fonctionner un réfrigérateur endommagé. Consultez le service après-vente en cas de doutes.
- N'endommagez pas les pièces où circule le liquide réfrigérant avec des outils de forage ou coupants. Le liquide réfrigérant qui pourrait s'échapper si les canalisations de gaz de l'évaporateur, les rallonges de tuyau ou les revêtements de surface étaient percés, peut irriter la peau et provoquer des blessures aux yeux.
- Ne pas couvrir ou obstruer les orifices de ventilation du réfrigérateur.
- Seul le personnel d'entretien agréé est habilité à effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations réalisées par des personnes ne présentant pas les compétences requises peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- En cas de dysfonctionnement ou lors d'opérations d'entretien ou de réparation, débranchez l'alimentation électrique du réfrigérateur soit en désactivant le fusible correspondant, soit en débranchant l'appareil.
- Veillez à ne pas tirer sur le câble pour débrancher la prise.
- La sécurité électrique du réfrigérateur n'est assurée que si le système de mise à la terre de votre domicile est conforme aux normes en vigueur.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le réfrigérateur. Ils pourraient se blesser ou endommager l'appareil. (par ex. : ne les laissez pas se suspendre aux portes).
- Placez les boissons alcoolisées verticalement, dans des récipients convenablement fermés.
- Les articles inflammables ou les produits contenant des gaz inflammables (par ex. : aérosols) ainsi que les matériaux explosifs **ne doivent jamais être conservés** dans l'appareil.

Sécurité électrique

Cet appareil est destiné à un usage en intérieur. Il n'est pas approprié à un usage en extérieurs, même si l'endroit est abrité par un auvent.

L'exposition du produit à la pluie, la neige, le soleil ou le vent présente des risques concernant la sécurité électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service clientèle afin de vous préserver de tout risque éventuel.

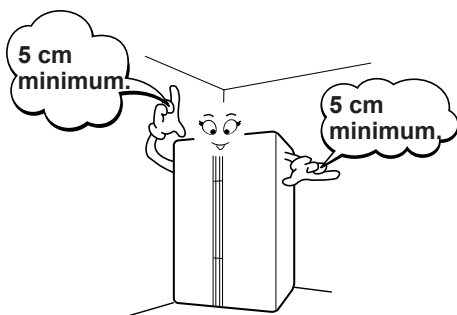
Installation du réfrigérateur

Disposition et Installation

Attention : Ne branchez jamais le réfrigérateur à la prise murale au cours de l'installation. Vous vous exposeriez à un risque de mort ou à de blessures graves.

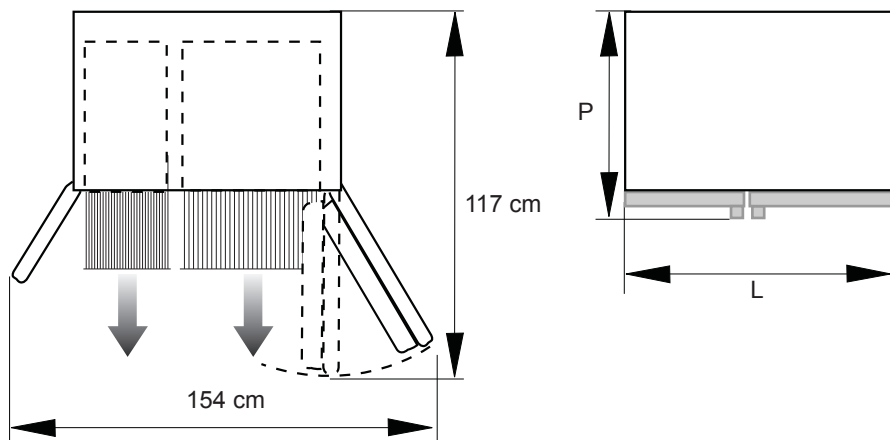
Si la porte d'entrée de la pièce où sera installé le réfrigérateur n'est pas assez large pour laisser passer le réfrigérateur, appelez alors le service après-vente pour faire retirer les portes du réfrigérateur et le faire passer latéralement.

1. Installez le réfrigérateur dans un emplacement qui permette une utilisation pratique.
2. Maintenez le réfrigérateur éloigné de toutes sources de chaleur, des endroits humides et de la lumière directe du soleil.
3. Une ventilation d'air autour du réfrigérateur doit être aménagée pour obtenir un fonctionnement efficace. Si le réfrigérateur est placé dans un enfoncement du mur, il doit y avoir un espace d'au moins 30 cm avec le plafond et d'au moins 5 cm avec le mur. Si le sol est couvert de moquette, votre produit doit être surélevé à 2,5 cm du sol.
4. Placez le réfrigérateur sur un sol de surface plane afin d'éviter les à-coups.
5. Ne conservez pas le réfrigérateur à des températures ambiantes inférieures à 10°C.



Mesures de la zone d'utilisation

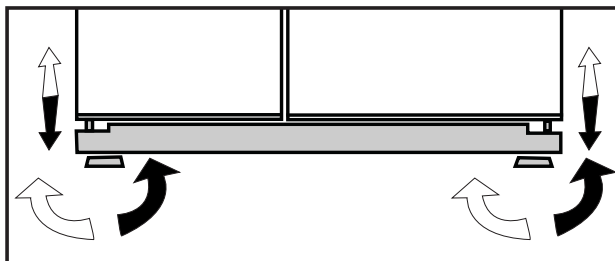
Le schéma suivant présente l'espace nécessaire pour vous permettre d'utiliser le réfrigérateur de la manière la plus efficace.



Réglage de la stabilité au sol

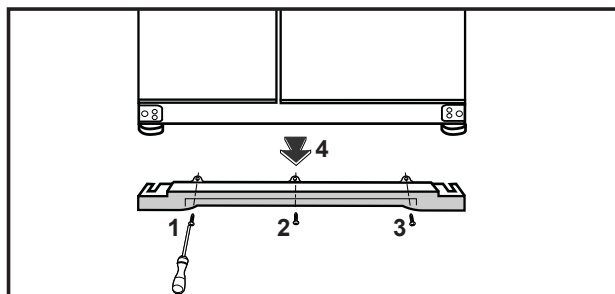
Si le réfrigérateur n'est pas stable.

1. Vous pouvez équilibrer le réfrigérateur en tournant les pieds avant, tel qu'illustré dans le schéma. L'angle où se trouve le pied s'abaisse lorsque vous tournez dans le sens de la flèche noire, et s'élève lorsque vous tournez dans le sens opposé. Si vous vous faites aider par quelqu'un pour légèrement soulever le réfrigérateur, l'opération s'en trouvera simplifiée.



2. Après avoir réalisé la stabilisation, installez le cache de ventilation et fixez les vis fournies de manière à ce que les portes soient correctement alignées. Si les portes sont mal alignées, recommencez la pose du cache de ventilation, uniquement après avoir réalisé les étapes indiquées dans la section « Réglage de la hauteur » à la page suivante.

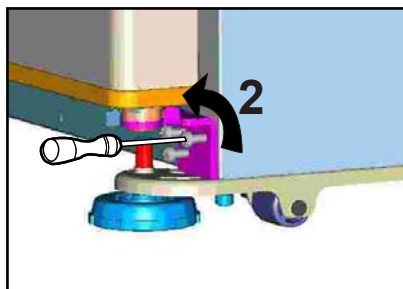
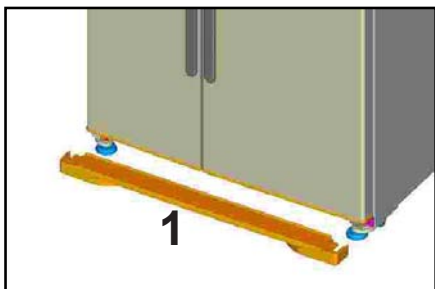
3. Retirez les deux vis de fixation du cache de ventilation inférieur à l'aide d'un tournevis Philips, dans l'ordre indiqué sur le schéma.



Réglage de la hauteur de la porte

La porte peut être levée verticalement. Ce processus peut être réalisé aisément à l'aide d'une clé hexagonale, tel qu'illustré dans le schéma. Les étagères de la porte doivent être vides pour effectuer le réglage de la hauteur.

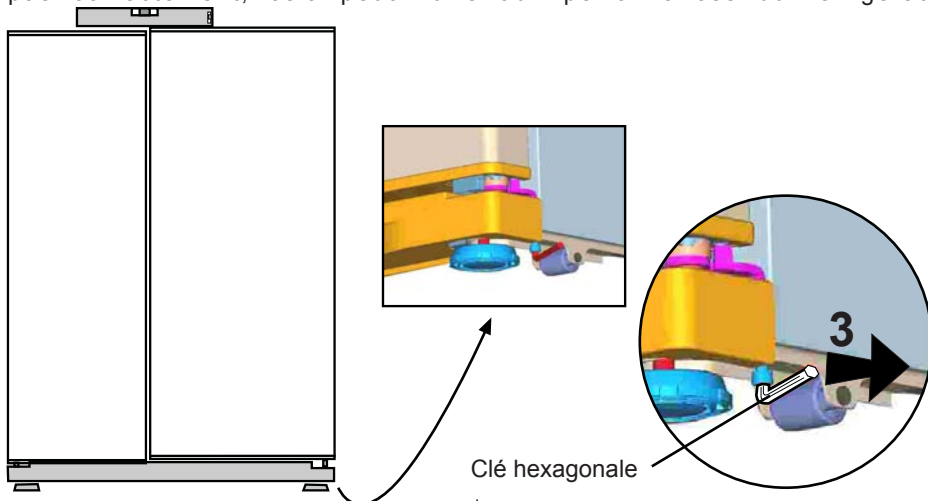
- Retirez le cache inférieur de ventilation de la porte comme indiqué à la page précédente. (1)
- A l'aide d'un tournevis, desserrez les 3 vis des charnières de porte inférieures. (Ne pas retirer complètement) (2)



• Si la porte du compartiment de congélation est plus basse que la porte du compartiment de réfrigération, amenez-les à la même hauteur en tournant la vis d'élévation située du côté du compartiment de congélation, dans le sens indiquée par la flèche en utilisant une clé hexagonale M6, tel qu'illustré dans l'étape (3).

• Si la porte du compartiment de congélation est plus haute que la porte du compartiment de réfrigération, amenez-les à la même hauteur en tournant la vis d'élévation située du côté du compartiment de réfrigération, dans le sens indiquée par la flèche en utilisant une clé hexagonale M6, tel qu'illustré dans l'étape (3).

Après avoir égalisé la hauteur des portes en élevant la partie avant à l'aide des vis d'élévation, les portes du réfrigérateur devraient se fermer convenablement. Si les portes ne se ferment pas correctement, cela peut nuire aux performances du réfrigérateur.



Fonctionnement du réfrigérateur

- La température réglée en usine pour le premier fonctionnement est de **4°C** pour le compartiment de réfrigération et de **-18°C** pour le compartiment de congélation.
- Le compresseur du réfrigérateur commencera à fonctionner environ **1 minute** après avoir branché le réfrigérateur pour la première fois. Après l'allumage du compresseur, les températures des compartiments vont atteindre les températures définies en **24 h**, en fonction de la température ambiante et du niveau de charge du réfrigérateur.
- Veuillez prêter attention aux points suivants au cours des 12 ou 24 premières heures, en fonction de la température ambiante.
 - N'ouvrez pas les portes fréquemment.
 - Ne surchargez pas le réfrigérateur.

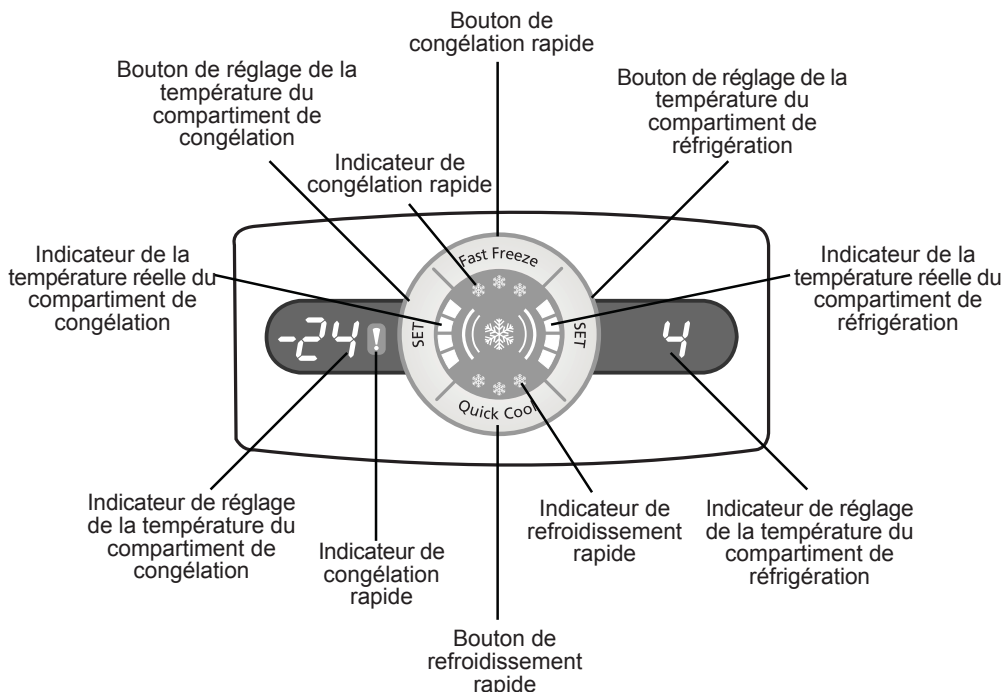
Pourquoi Froid Ventilé ?

- Les réfrigérateurs à froid ventilé se distinguent des autres réfrigérateurs de par leur principe de fonctionnement. Dans les réfrigérateurs normaux, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur et celle émanant des denrées, provoque une formation de givre dans le compartiment de congélation. La glace doit fondre et être nettoyée régulièrement.
- Cependant, dans les réfrigérateurs à froid ventilé, il n'y a pas de formation de glace ou de givre à l'intérieur des zones utilisables du réfrigérateur.
- Les réfrigérateurs à froid ventilé présentent également des caractéristiques très différentes concernant leur système de refroidissement. Un réfrigérateur à froid ventilé fournit un refroidissement uniforme de toutes les denrées qui se trouvent à l'intérieur grâce à l'air froid qui y circule en continu.
- C'est pourquoi votre **réfrigérateur à Froid Ventilé** vous procurera un grand confort d'utilisation.

3 Utilisation du réfrigérateur

Boutons de commande

Les boutons de commande vous permettent d'effectuer les réglages de votre réfrigérateur facilement et sans avoir à ouvrir les portes. De cette manière, vous évitez les pertes de chaleur.



Réglage du compartiment de congélation	Réglage du compartiment de réfrigération	Explications
-18°C	4°C	Voici les conditions d'utilisation normales. Le compartiment de congélation fonctionne comme un surgélateur.
-20,-22 ou -24°C	4°C	C'est le niveau de réglage recommandé lorsque la température ambiante dépasse les 30°C.
Processus de congélation rapide	4°C	Utilisez ce réglage lorsque vous souhaitez surgeler des denrées ou fabriquer de la glace en peu de temps. Le réfrigérateur retournera à son mode de fonctionnement précédent lorsque le processus sera terminé.
-18°C ou plus froid	2°C	Si vous pensez que le compartiment de réfrigération n'est pas assez froid à cause de la chaleur ou des ouvertures / fermetures fréquentes de la porte, vous pouvez effectuer le réglage suivant.
-18°C ou plus froid	Processus de refroidissement rapide	Vous pouvez utiliser ce réglage lorsque le compartiment de réfrigération est surchargé ou lorsque vous souhaitez refroidir rapidement vos denrées.

Réglage de la température du compartiment de réfrigération

Lorsque vous souhaitez modifier les réglages de la température du réfrigérateur, vous devez appuyer sur le **“bouton de réglage de la température du compartiment de réfrigération”** pour effectuer le réglage de cette température. La température du compartiment de réfrigération peut être abaissée d'un niveau à chaque pression sur le bouton (exemple: 8, 6, 4, 2, 8, etc.)

Réglage de la température du compartiment de congélation

Lorsque vous souhaitez modifier les réglages de la température du réfrigérateur, vous devez appuyer sur le **“bouton de réglage de la température du compartiment de congélation”** pour effectuer le réglage de cette température. La température du compartiment de congélation peut être abaissée d'un niveau à chaque pression sur le bouton (exemple: -18, -20, -22, -24, -18, etc.)

Fonction de congélation rapide

Vous pouvez utiliser cette fonction du réfrigérateur pour surgeler rapidement les denrées placées dans le compartiment de congélation pour la première fois, ou bien pour obtenir de la glace plus rapidement. Si vous souhaitez conserver vos denrées congelées sur une longue période, soumettez-les tout d'abord au processus de congélation rapide. La congélation rapide est la manière la plus saine de conserver des aliments pendant longtemps. Lors du processus de congélation rapide, la température du compartiment de congélation du réfrigérateur tombe à -27°C. Lisez attentivement le chapitre 4 avant de soumettre vos denrées au processus de congélation rapide.

Lorsque vous souhaitez utiliser la fonction de **« congélation rapide »**, appuyez sur le bouton Fast Freeze. Lorsque vous appuyez sur ce bouton, l'indicateur de congélation rapide s'allume. L'indicateur de réglage de la température du compartiment de congélation indique -27°C. Lorsque la fonction de congélation rapide est activée, ce compartiment atteint un niveau de froid supérieur aux valeurs de réglage et tous les autres indicateurs de température du compartiment de congélation peuvent s'allumer. La fonction congélation rapide dure 24 heures maximum. Le réfrigérateur sortira automatiquement du mode de congélation rapide une fois le processus terminé. Le témoin d'indication de la congélation rapide s'éteindra et le réfrigérateur retournera aux températures définies auparavant. Les indicateurs de la température du compartiment de congélation vont progressivement s'éteindre jusqu'à ce que la valeur définie soit atteinte.

Si vous avez malencontreusement activé le mode de congélation rapide ou si vous souhaitez annuler le processus, vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton **“Fast Freeze”** de nouveau pour sortir du mode de congélation rapide.

Si vous souhaitez congeler de grandes quantités de produits frais, appuyez sur le bouton congélation rapide 24 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment de congélation rapide.

Fonction de refroidissement rapide

Cette fonction peut être utilisée pour les denrées placées dans le compartiment de réfrigération que l'on souhaite refroidir rapidement. Appuyez sur le bouton QuickCool pour activer cette fonction. Au cours de ce processus, l'indicateur de refroidissement rapide s'allumera et l'indicateur de réglage de la température du compartiment de réfrigération affichera 1°C. Lorsque la fonction de refroidissement rapide est activée, ce compartiment atteint un niveau de froid supérieur aux valeurs définies. Pendant cette période, il est possible que tous les indicateurs de température du compartiment de réfrigération s'allument. Le processus de refroidissement rapide dure environ 2 heures et lorsqu'il se termine, le l'indicateur s'éteint et le réfrigérateur retourne aux températures définies auparavant.

5 Cleaning your refrigerator

Warning!!!

Never use gasoline, benzene or similar substances for cleaning purposes.

- Prior to cleaning, disconnect the power supply of your refrigerator by unplugging it or turning off the fuse.
- Vapor and vaporized cleaning materials should never be used for cleaning purposes. In such cases, the vapor might get in contact with the electrical parts in your refrigerator and cause short circuit or electric shock.
- Clean the inner walls of your refrigerator with a soft cloth or sponge soaked with carbonated warm water (soda). Wring well the cloth or sponge before use. Never use scratching or corrosive materials (thinner, bleaching liquid, powder detergent).
- Use only warm water for cleaning the seal of the door.

The promotion label stuck on the door of your refrigerator can be removed (Period for removing is 1 year). To remove this label, pull it up from one corner and pull towards the opposite direction. If the label is torn into pieces, do not scratch the remaining pieces; remove the remaining traces of the label by wetting with the aid of a wet sponge.

- Vacuum-clean the dusts on the ventilation grill at the rear side of your refrigerator once a year.



Protection of plastic surfaces

Do not put the liquid oils or oil-cooked meals in your refrigerator in unsealed containers as they damage the plastic surfaces of your refrigerator. In case of spilling or smearing oil on the plastic surfaces, clean and rinse the relevant part of the surface at once with warm water.

6 Service

Things to be done before calling the authorized service

Please check the following points before calling the service.



1. Is the refrigerator properly plugged in?



2. Has the fuse of the socket which the refrigerator is connected to or the main fuse blown out?



3. Are the temperature adjustments correctly made?



Important note: Protective thermic of the compressor will blow out during sudden power failures or plug-out plug-ins as the refrigerant pressure in the cooling system of the refrigerator has not been balanced yet. Your refrigerator will start running approximately after 6 minutes. Please call the service if your refrigerator does not startup at the end of this period.

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Il est préférable d'emballer ou de couvrir les denrées avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Laissez refroidir les aliments à la température ambiante avant de les introduire dans le réfrigérateur.
- Les denrées que vous souhaitez surgeler doivent être fraîches et en bon état.
- Il est conseillé de séparer les denrées en portions en fonction des besoins quotidiens de votre famille ou par repas.
- Les denrées doivent être **emballées** hermétiquement afin d'éviter qu'elles ne s'assèchent, même si elles ne doivent être conservées qu'une courte période.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage doivent résister aux déchirures, au froid, à l'humidité, et doivent être imperméables aux odeurs, aux graisses et aux acides et être hermétiques. Par ailleurs, ils doivent fermer correctement et être composés de matériaux simples d'utilisation et adaptés à un usage dans un congélateur.
- Les denrées à congeler doivent être placées dans le compartiment de congélation. (Il faut éviter qu'elles n'entrent en contact avec des aliments déjà congelés afin d'empêcher le dégel partiel de ces aliments. Les capacités de congélation de notre produit sont fournies dans les caractéristiques techniques du réfrigérateur).
- Les périodes indiquées dans les informations relatives à la congélation rapide doivent être appliquées pour les durées de conservation.
- Les denrées congelées doivent être consommées peu de temps après leur décongélation et elles ne doivent jamais être recongelées.

Utilisation des accessoires

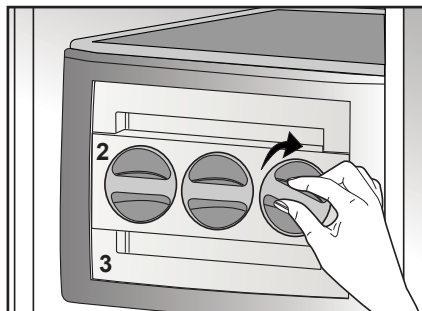
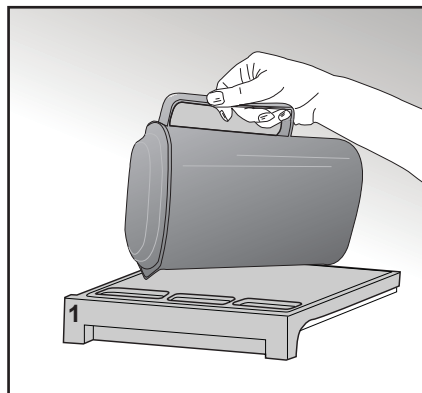
Distributeur de glaçons

- Lorsque le réservoir d'alimentation en eau du distributeur de glaçons (1) est retiré pour être rempli, il doit être remis en place dans les deux minutes qui suivent son remplissage. L'embout du système s'ouvre et les cellules du distributeur de glaçons se remplissent d'eau automatiquement dès que la cartouche est fixée à sa place. Vos glaçons seront prêts dans environ deux heures.
- Ne pas retirer le distributeur de glaçons (2) de son logement pour prendre de la glace.
- Tournez les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre tel qu'illustré sur le schéma. Les glaçons contenus dans les cellules tomberont dans le bac à glace (3) situé en dessous.
- Vous pouvez alors prendre le bac à glace et servir les glaçons.
- Si vous le désirez, vous pouvez laisser les glaçons dans le bac.

Le bac à glaçon sert simplement à accumuler les glaçons. Ne versez pas d'eau à l'intérieur. Cela peut le casser.

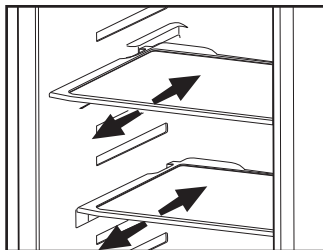
A propos du réservoir d'alimentation en eau.

Retirez le réservoir d'alimentation en eau et remplissez-le d'eau. Après l'avoir rempli, le réservoir doit être pressé contre son logement jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. S'il y a de la glace dans le réservoir, attendez qu'elle fonde. Le réservoir d'alimentation en eau a une capacité d'environ 290 ml.



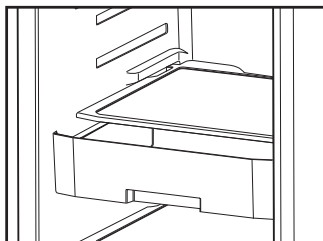
Etagères coulissantes

Les étagères coulissantes peuvent être avancées ou reculées facilement grâce aux glissières des étagères. Vous pouvez ainsi atteindre facilement les denrées situées au fond de l'étagère.



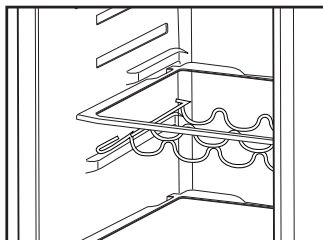
Tiroir petit déjeuner

Le tiroir pour petit déjeuner peut être avancé ou reculé facilement grâce à ses glissières. Vous pouvez conserver tout ce qui vous est nécessaire au petit déjeuner dans ce tiroir pendant de longues durées, permettant d'améliorer le volume du compartiment de réfrigération.



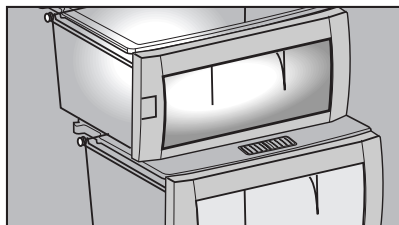
Casier à bouteilles

Vous pouvez placer jusqu'à quatre bouteilles côte à côte dans le casier à bouteilles situé sous la clayette.



Éclairage bleu

Les denrées conservées dans les bacs à légumes sont éclairées par une lumière bleue qui, grâce aux effets de sa longueur d'onde, permet aux fruits et légumes de continuer la photosynthèse et ainsi de conserver leur fraîcheur et leur teneur en vitamines.



Bac à légume ou zone fraîche (0°C par ex. compartiment zéro degré centigrade (1))

- Le tiroir du compartiment inférieur du réfrigérateur peut être converti en bac à légumes ou en Compartiment zone fraîche.
- Le Compartiment zone fraîche maintient une température en dessous de celle du compartiment de réfrigération qui est d'environ 0°C, ce qui permet de conserver de la viande ou du poisson pendant une plus longue période.

Le compartiment Zone fraîche est tout aussi idéal pour la conservation des produits surgelés du commerce.

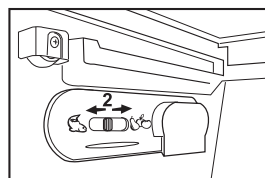
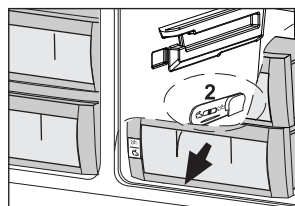
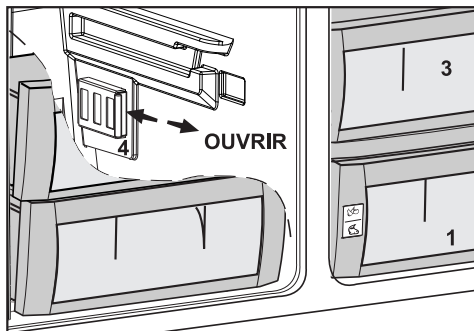
Important:

- Les légumes et les fruits peuvent geler si le curseur de réglage (2) est maintenu dans la position Compartiment Zone fraîche. Par conséquent, vérifiez la position du curseur (2) avant de disposer les denrées.

• Avec des températures inférieures ou égales à 10°C, les légumes à feuilles vertes et d'autres légumes facilement congelables doivent être retirés de ce compartiment (1) et placés dans le bac à légumes du dessus. (3)

- N'intervertissez pas la position de ces tiroirs et veillez à ce que le curseur de réglage de position soit défini à la position souhaitée, par ex. Bac à légumes ou Compartiment Zone fraîche.

• Lorsque les températures ambiantes dépassent 28°C, si le compartiment (1) est conçu pour utiliser plus froid, le curseur de réglage (4) dans le congélateur peut être converti à la position ouverte. Assurez-vous que le curseur de réglage (4) du congélateur est dans une position proche lorsque la température ambiante est égale ou inférieure à 28°C.

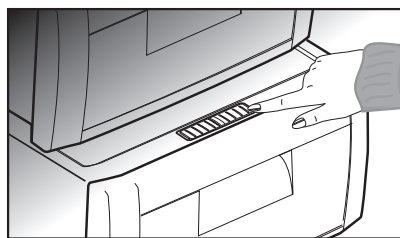


Contrôle de l'humidité dans le bac à légumes

Le contrôle de l'humidité peut être réglé en déplaçant le curseur de réglage de l'humidité vers la gauche ou la droite.

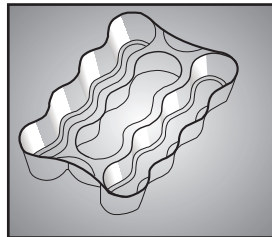
- Si vous trouvez que les denrées conservées dans ce compartiment se dessèchent, déplacez le curseur de réglage de l'humidité à la position fermée.

- Si vous détectez de l'humidité dans ce compartiment, déplacez le curseur de réglage de l'humidité à la position ouverte.



Casier à oeufs

- Vous pouvez installer le casier à oeufs sur l'étagère de la porte ou de l'intérieur que vous souhaitez.
- Ne placez jamais le casier à oeufs dans le compartiment de congélation.

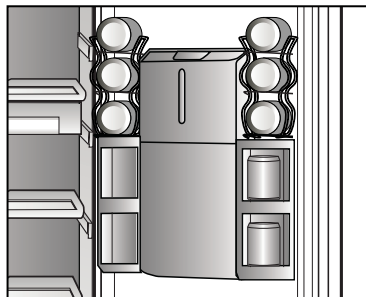
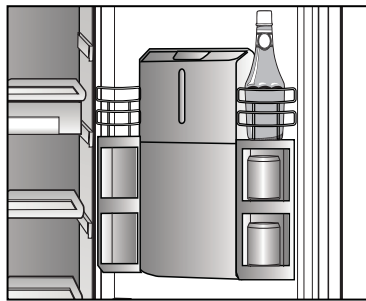


Etagère multifonction, porte canettes et balconnets

(Peuvent ne pas être présents sur certains modèles)

Vous pouvez utiliser les étagères multifonction pour y placer les denrées de taille adaptée, tel qu'illustré sur le schéma.

- Vous pouvez utiliser ce compartiment pour conserver les denrées et boissons qui peuvent contenir dans les balconnets (ketchup, mayonnaise, etc.).
- Vous pouvez utiliser le porte-canettes pour y placer vos boissons de côté.



Fontaine

Par ailleurs vous pouvez obtenir de l'eau fraîche sans avoir à ouvrir la porte de votre réfrigérateur, cet accessoire vous permet d'économiser l'énergie puisque vous n'ouvrez pas la porte de votre réfrigérateur fréquemment et empêchez donc l'air froid de s'échapper.

Utilisation de la fontaine.

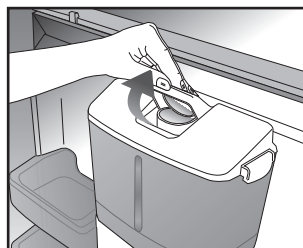
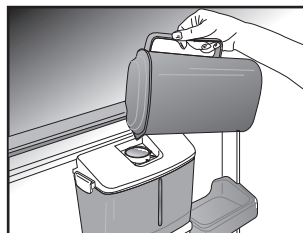
Appuyez sur le loquet de la fontaine avec votre verre. La fontaine s'enclenche et l'eau se déverse dans votre verre. Le loquet de la fontaine retourne à sa position originale et l'eau cesse de couler quand vous retirez votre verre.



Remplissage de la fontaine

Ouvrez le couvercle de la fontaine situé dans la porte, tel que présenté dans le schéma, et remplissez-la d'eau à température ambiante ou plus fraîche à l'aide d'une carafe. Refermez le couvercle.

Nous vous suggérons d'activer la sécurité pour enfants afin d'éviter de verser de l'eau lors du remplissage de la fontaine.



Avertissement !

La fontaine n'est destinée qu'à être remplie d'eau. Elle ne doit jamais être remplie avec de l'eau chaude, du jus de fruits, du lait, des boissons gazeuses ou alcoolisées.

Egouttoir

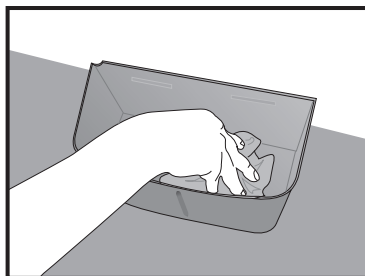
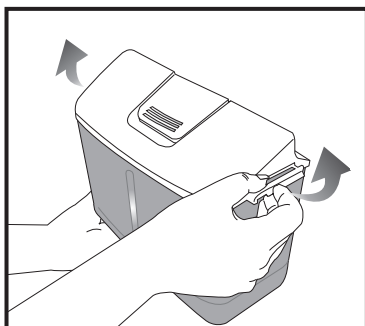
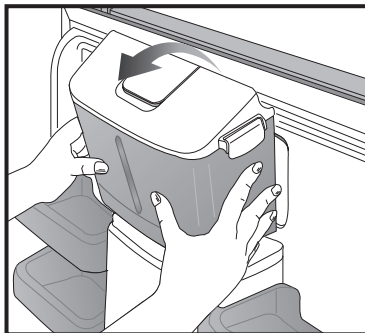
L'eau qui s'échappe durant l'utilisation la fontaine s'accumule dans l'égouttoir situé en bas. Retirez le couvercle en plastique de l'égouttoir en appuyant sur le coin droit afin de le vider de l'eau accumulée. Vous pouvez retirer l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

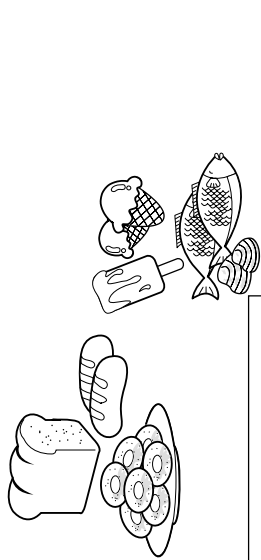
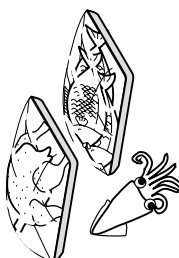
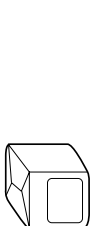
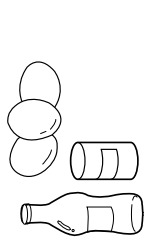
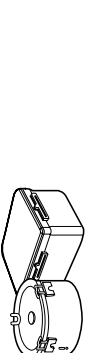
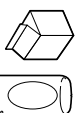


Nettoyage du réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau tel qu'illustré, ouvrez les loquets latéraux et détachez le mécanisme du couvercle supérieur et le réservoir. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, puis remonte le couvercle et fixez de nouveau les loquets. Lors de l'installation du réservoir, assurez-vous que les crochets situés à l'arrière du réservoir sont correctement accrochés à la fixation de la porte du réfrigérateur. Si vous avez retiré d'autres pièces pour le nettoyage, assurez-vous de les avoir remises correctement en place. Autrement cela pourrait entraîner des fuites d'eau.

(le lavage en lave-vaisselle peut faire apparaître des rayures sur le réservoir).



Tiroir petit déjeuner	Produits pour petit déjeuner, charcuterie	
Étagères du compartiment congélation	Différentes denrées congelées comme de la viande, du poisson, des crèmes glacées, des légumes, etc.	
Tiroir du compartiment de congélation	Conservation de denrées comme de la viande, du poulet, du poisson, etc. après les avoir emballées dans du film en cellophane.	
Section pour Beurre et Fromages	Produits laitiers comme le lait, beurre, fromages	
Casier à oeufs	Oeufs	
Étagères du compartiment de réfrigération	Nourriture dans des casseroles, assiettes, récipients fermés	
Étagères de la porte du compartiment de réfrigération	Produits ou boissons de petite taille et sous emballage (comme du lait, des jus de fruits ou de la bière)	
Bac à légumes	Fruits et légumes	
Bac à légumes / compartiment zéro degré	Légumes, fruits, viande et poisson cru à décongeler Le curseur de cycle doit être réglé en fonction des besoins Vérifiez le curseur de cycle avant de placer les denrées	

Mesures d'économie d'énergie

1. Ne laissez pas les portes du réfrigérateur ouvertes pendant une durée prolongée.
2. N'introduisez pas de denrées ou de boissons chaudes dans le réfrigérateur.
3. Ne surchargez pas le réfrigérateur pour ne pas obstruer pas la circulation d'air à l'intérieur.
4. N'installez pas le réfrigérateur à la lumière directe du soleil ou près d'appareil émettant de la chaleur tels qu'un four, un lave-vaisselle ou un radiateur.
5. Veillez à conserver vos denrées dans des récipients fermés.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe d'éclairage du réfrigérateur, **veuillez contacter le service après-vente agréé**

Si l'ampoule ne fonctionne pas, procédez comme suit.

1- Déconnectez la prise de courant et débranchez la prise d'alimentation.

Vous pouvez éventuellement retirez les tablettes pour avoir un accès plus facile.

2- Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer le diffuseur.

3- Vérifiez d'abord que l'ampoule ne s'est pas déserrée en s'assurant qu'elle soit bien vissée dans son support. Rebranchez la prise et mettez en marche.

Si l'ampoule fonctionne, remplacez le diffuseur en insérant le tenon arrière et en poussant vers le haut afin de trouver les deux tenons avant.

4- Si l'ampoule ne fonctionne toujours pas, déconnectez la prise de courant et débranchez la prise d'alimentation.

Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 15 watt (max.) à pas de vis (SES-E14).

5- Jetez soigneusement l'ampoule grillée immédiatement.

Les ampoules de remplacement se trouvent facilement dans les magasins de matériel électrique ou de bricolage locaux.

4 Informations sur la congélation rapide

Les denrées doivent être congelées le plus rapidement possible lorsqu'elles sont placées dans un réfrigérateur, afin de préserver leur qualité.

La norme TSE exige (sous certaines conditions de mesures) que le réfrigérateur congèle 4 kg de denrées par volume de 100 litres de congélation en moins de 24 heures, avec une température ambiante de 32°C et une température intérieure inférieure ou égale à -18°C.

Il n'est possible de conserver des denrées sur de longues périodes qu'avec des températures inférieures ou égales à -18°C.

Vous pouvez conserver la fraîcheur de vos denrées pendant plusieurs mois (à des températures inférieures ou égales à -18°C dans le surgélateur).

AVERTISSEMENT ! ⚠

- Les denrées que vous souhaitez surgeler doivent être en bon état.
- Il est conseillé de séparer les denrées en portions en fonction des besoins quotidiens de votre famille ou par repas.
- Les denrées doivent être **emballées** hermétiquement afin d'éviter qu'elles ne s'assèchent, même si elles ne doivent être conservées qu'une courte période.

Matériaux nécessaires à l'emballage :

- Bande adhésive résistant au froid
- Etiquette autocollante
- Elastiques en caoutchouc
- Stylo

Les matériaux utilisés pour l'emballage des denrées doivent résister aux déchirures, au froid, à l'humidité, et doivent être imperméables aux odeurs, aux graisses et aux acides.

Il faut éviter que les denrées à congeler n'entrent en contact avec des aliments déjà congelés afin d'empêcher le dégel partiel de ces aliments.

Vous pouvez vérifier la capacité de congélation du réfrigérateur dans la section « Caractéristiques techniques » du Chapitre 1.

Suivez toujours les valeurs indiquées dans les tableaux concernant les périodes de conservation.

Les denrées congelées doivent être consommées immédiatement après leur décongélation et elles ne doivent jamais être recongelées.

Emballage :

- Les matériaux d'emballage (film plastifié ou papier aluminium) doivent envelopper les denrées hermétiquement de manière à ne pas laisser d'air à l'intérieur.
 - Les récipients sans couvercle doivent être recouverts d'un film double couche et être fermés par un élastique en caoutchouc.
 - Etant donné que les produits pâteux et liquides présentent un rapport d'expansion de 1/10 lorsqu'ils gèlent, les récipients qui les contiennent ne doivent jamais être remplis complètement.
 - Les denrées à congeler doivent tout d'abord être placées dans le compartiment de réfrigération.
 - Les paquets emballés à congeler doivent toujours porter une étiquette. Pour cela, vous pouvez utiliser des étiquettes autocollantes.
- La date de congélation, la quantité, la date de péremption et la durée de conservation maximum doivent être apposées sur les étiquettes.
- Il vous sera plus facile de contrôler le programme de surgélation en préparation tout d'abord une liste indiquant le nombre de paquets, le type de denrées et la date de sa conservation.
 - Les matériaux d'emballage recommandés sont présentés dans le Tableau 1 avec les types de denrées correspondants.

Viande, volaille, pâtisseries et denrées aux formes irrégulières.	Film plastifié	Poche extensible ou standard
	Papier aluminium	“Extra résistant”
Légumes, fruits (avec ou sans sucre), gâteaux et gâteaux glacés, produits à base de viande.	Sac en plastique	Epaisseur min. 0,05 mm
Fruits solubles dans du sucre, produits pâteux ou liquides (compote de pommes, blancs et jaunes d'oeufs, boissons, etc.) fruits préparés.	Récipients fermés	Récipient en aluminium, récipient sulfurisé, récipients en plastique ou en verre résistants au froid.

Tableau 1 - Matériaux d'emballage

Viandes et saucisses

Les saucisses et tous les types de produits à base de viande ne doivent pas contenir de graisses, dans la mesure du possible. Si la viande est prise à partir d'un animal fraîchement abattu, elle doit être conservée dans le compartiment des produits frais quelques jours. (Veuillez vous reporter au Tableau 11 pour consulter les durées nécessaires).

Préparation :

Il est conseillé de séparer les denrées en portions en fonction de vos besoins. Si les paquets sont inférieurs à 10-11 cm, ils seront plus simples à disposer et les denrées congèleront plus facilement. Prenez garde à ce que les os ne déchirent pas les sacs, cela pourrait entraîner le dessèchement de la viande qui perdrait alors sa saveur.

Emballage :

L'emballage doit être réalisé avec du film plastifié et des sacs en plastiques. Les denrées à congeler doivent être enveloppées hermétiquement de manière à ne pas laisser d'air à l'intérieur.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 2. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**

(Les durées de conservation concernant les viandes contenant de la graisse sont presque réduites de moitié par rapport aux valeurs indiquées).

Viandes		Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Viande d'agneau	Veau rôti	—	4-8	Les grands morceaux de viande doivent être convenablement décongelés.
	Côtelettes d'agneau	Placez un film entre chaque côtelette.	4-8	1-1.5
	Viande hachée	Coupé en morceaux.	4-8	2-3
Viande de veau	Veau rôti	—	6-10	Les grands morceaux de viande doivent être convenablement décongelés.
	Bifteck	Coupez en morceaux de 2 cm d'épaisseur et intercalez-les avec du film.	6-10	1-2
	Escalopes, côtelettes d'agneau	Placez un film entre les tranches.	6-10	1-2
	Viande hachée	Coupé en petits morceaux.	6-10	2-3
Boeuf	Veau rôti	—	8-12	Les grands morceaux de viande doivent être convenablement décongelés.
	Bifteck	Coupez en morceaux de 2 cm d'épaisseur et intercalez-les avec du film.	8-12	1-2
	Filets de boeufs roulés	Placez un film entre les tranches.	8-12	
	Viande hachée	Coupé en morceaux.	8-12	2-3
	Viande bouillie	—	8-12	1-2
Viande de porc	Veau rôti	—	6-8 (sans graisses)	Les grands morceaux de viande doivent être convenablement décongelés.
	Escalopes, côtelettes d'agneau	Placez un film entre les tranches.	3-6 (avec graisses)	Environ 1 heure
	Filets de boeufs roulés	Coupé en morceaux.	3-6	2-3
	Viande hachée	Coupé en morceaux.	3-6	2-3
Abats (entiers)		—	1-3	(en fonction de la taille) 1-2
Viande découpée		Placez-la dans des paquets plats sans épices.	1-3	2-3
Os		Coupez-les à la scie.	6-8	Utilisé congelé.
Saucisses, salami (à bouillir et frire)		Doit être emballé, même s'il est enveloppé de film.	1-2	Jusqu'à la décongélation
Saucisses, salami (à servir froid)		Doit être emballé, même s'il est enveloppé de film.	1-2	Jusqu'à la décongélation
Jambon		Placez un film entre les tranches.	2-3	Jusqu'à la décongélation
Bacon, jambon blanc			2-4	Jusqu'à la décongélation

Tableau 2 - Durées de conservation et de décongélation concernant les viandes et saucisses

Il est possible de congeler toutes les volailles (poulet, oie, canard, etc.) et les gibiers (lapin, cerf, chevreuil, sanglier, etc.). Les volailles doivent être convenablement nettoyées, lavées plusieurs fois et conservées dans le réfrigérateur une journée avant d'être congelées.

Préparation :

Les petites volailles doivent être emballées entières et les grosses découpées en morceaux. Les gibiers doivent être découpés en morceaux 24 heures après avoir été abattus. Il faut ajouter de l'huile aux viandes avant de les congeler, lorsque cela est possible, car les viandes auxquelles on a ajouté de l'huile peuvent se conserver pendant 3 mois, et celles ayant reçu de l'huile en quantité peuvent être conservées 12 mois au congélateur.

Emballage :

Il est possible de réaliser l'emballage avec du film plastifié mais il est préférable d'utiliser du papier aluminium. Les morceaux à congeler doivent être enveloppés hermétiquement de manière à ne pas laisser d'air à l'intérieur de l'emballage.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 3. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne recongelez jamais des viandes décongelées.

Type de viande	Poids	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Poule	1 - 1.5 kg.	Normale	7 - 8	10 - 12
Poulet	0.6 - 0.8 kg.	Normale	7 - 9	7 - 10
Canard		Envelopper les morceaux avec des os avec du film après les avoir assaisonnés.	2 - 4	10 - 12
Oie	4 - 6 kg.	Les morceaux ne doivent pas excéder 2,5 kg comme pour les canards.	12	10 - 12
Lapin Lièvre Cerf Chevreuil Sanglier	4 - 6 kg.	Les morceaux ne doivent pas excéder 2,5 kg et les os ne doivent pas être retirés.	9 - 12	10 - 12

Tableau 3 - Durées de conservation et de décongélation concernant les volailles et les gibiers

Les poissons achetés dans les commerces ne seront pas suffisamment frais, seuls les poissons qui viennent d'être pêchés sont vraiment frais.

Préparation :

Le poisson à cuire à la vapeur ou à frire doit être lavé soigneusement après avoir été nettoyé. Les poissons de plus de 1 kg doivent être coupés en morceaux. Les poissons prêts à congeler doivent être congelés sur un film pendant 1-2 heures, sans être emballés. Après quoi, il faut les immerger dans de l'eau glacée, de chaque face, jusqu'à ce qu'une pellicule de glace se forme sur les morceaux (5 g de jus de citron vert peuvent être ajoutés dans l'eau pour les poissons gras). Il faut alors emballer les morceaux immédiatement

Emballage :

Il est possible de réaliser l'emballage avec du film plastifié mais il est préférable d'utiliser du papier aluminium. Les morceaux à congeler doivent être enveloppés hermétiquement de manière à ne pas laisser d'air à l'intérieur de l'emballage.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 4. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**
Les durées de conservation des poissons gras sont plus courtes que les autres poissons.

Types de poissons		Préparation	Durée de conservation (mois)	Décongélation à température ambiante
Poissons d'eau douce	Traites	Ils doivent être lavés et séchés soigneusement après avoir été écaillés et nettoyés. Les nageoires et la tête peuvent être coupées le cas échéant.	2 - 3	Les grands poissons doivent être convenablement décongelés. Les petits peuvent conserver des traces de gel.
	Brochets		2	
	Carpes		2	Ils doivent être frits à basse température.
	Silures		2	
Poissons maigres	Bars, plies, turbots, soles		4 - 8	Doivent être complètement décongelés.
Poissons gras	Bonites, maquereaux, rougets, saumons, morues, anchois		2 - 4	Doivent être complètement décongelés.
Oeufs de poissons	Caviar		2 - 3	Doivent être complètement décongelés.
Crustacés	Crabes, crevettes, huîtres, écrevisses, homards		4 - 6	Doivent être complètement décongelés.

Tableau 4 - Durées de conservation et de décongélation concernant les poissons

Légumes

Tous les légumes bouillis et cuits peuvent être congelés. Les légumes que vous faites pousser vous-mêmes se conserveront mieux que ceux achetés.

Préparation :

Les légumes doivent être coupés en petits morceaux et légèrement bouillis après avoir été nettoyés et lavés.

Emballage :

Ils peuvent être emballés dans des sacs en plastique. Les emballages doivent avoir des formes régulières pour économiser de l'espace. Les légumes comme les épinards peuvent être placés dans des boîtes en plastique. Les portions ne doivent pas excéder 1 kg.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 5. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**

Préparation de légumes décongelés :

Les légumes congelés doivent être décongelés dans de l'eau ou de l'huile bouillante. Les légumes écrasés (épinards, choux) doivent être laissés à décongeler avant de les préparer. Les légumes congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.

Important !!!

Les temps de cuisson des légumes congelés sont plus courts d'un tiers comparés aux légumes frais.

Blanchiment !!! (très important) ⚠

Ce processus est réalisé pour protéger la couleur, le goût, l'odeur et la vitamine C des légumes.

Pour cela, une casserole remplie de 7-8 litres d'eau bouillante et une passoire sont nécessaires.

Les légumes préparés (max. 0,5 kg à chaque fois) sont placés dans la passoire et recouverts. Ils sont alors immergés dans l'eau bouillante (5 litres). Ils sont maintenus dans l'eau bouillante pendant une minute, puis retirés. L'eau refroidie doit être de nouveau portée à ébullition afin de poursuivre le blanchiment des autres denrées.

Immersion :

L'eau doit être bouillante pendant le processus.

(Veuillez vous reporter au Tableau 5 pour consulter les durées d'immersion).

Les légumes doivent alors être placés sous l'eau du robinet.

Vous pouvez utiliser l'eau bouillante plusieurs fois.

Les légumes qui ne doivent pas être congelés.

- Les salades, le cresson, les radis, les oignons, les légumes crus ou trop mûrs.

Légumes	Propriétés requises des légumes crus	Préparation	Temps de blanchiment (minutes)	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Choux-fleurs	Solides, avec des fleurs blanches	Ajoutez 1 g de jus de citron vert dans 1,5 l d'eau bouillante (pour conserver la couleur)	3 - 5	8 - 10	A utiliser congelé.
Haricots verts Haricots d'Espagne	Charnus et juteux	Videz l'eau après le lavage et coupez en petits morceaux.	3		A utiliser congelé.
Pois	Frais, doux, pas trop petits et ne présentant pas de graines noires.	Lavez puis blanchissez à l'eau bouillante après avoir enlevé les graines.	2	8 - 12	A utiliser congelé.
Choux	Frais, fermes, bien verts	Blanchissez à l'eau bouillante après le lavage.	1 - 2	6 - 8	Durée de décongélation 2 h.
Aubergines	Aubergines brillantes et fermes	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	4	10 - 12	Séparez les morceaux les uns des autres avec du film en polyéthylène.
Concombres	Peu de graines, dur	Pour les salades : Coupez ou râpez-les après les avoir lavés et pelés.	Ce processus n'est pas réalisé.	6 - 8	Durée de décongélation 1/2 heure.
		En légumes : Pelez et coupez-les dans le sens de la longueur. Retirez les graines. Coupez en tranches de 3 cm d'épaisseur.	4	6 - 8	A utiliser congelé.
Maïs	Tendre mais pas trop mûrs	Nettoyez-les	4 - 8	12	Vous pouvez congeler l'épi entier ou uniquement les grains.
Poireaux		Blanchissez à l'eau bouillante après les avoir découpés.	5	6 - 8	A utiliser congelé.
Carottes	Fraîches	Coupez-les en tranches et rincez-les à l'eau froide après le blanchiment.	3 - 4	12	A utiliser congelé.
Piments	Charnus, rouges et jaunes, peuvent également être verts.	Coupez la queue, coupez le piment en deux et retirez les graines. Blanchissez à l'eau bouillante.	2 - 3	8 - 10	Utilisé congelé ou décongelé.
Persil	Feuilles rigides	Congelez-le après l'avoir haché ou divisé en petites portions.	Ce processus n'est pas réalisé.	6	A utiliser congelé.
Champignons	Champignons entiers pas trop grands	Cuisez-les légèrement dans un peu d'huile et de jus de citron.	Ce processus n'est pas réalisé.	2 - 3	Doit être utilisé congelé et dans l'instant.
Sarrasin		Avec ou sans sucre.	Ce processus n'est pas réalisé.	8 - 12	Durée de décongélation 1-2 h.
Choux de Bruxelles	Bien verts, durs, fleuris	Préparez-les comme d'habitude puis blanchissez-les à l'eau bouillante.	3 - 4	9 - 12	A utiliser congelé.
Betterave	Tendres, entières, bien rouges	Les bouillir après le nettoyage puis coupez-les en tranches et rincez-les à l'eau froide.		8 - 10	Durée de décongélation 3-4 h.
Choux rouges	Uniquement entiers	Préparez-les comme d'habitude en les immergeant dans l'eau bouillante avec un peu de vinaigre après les avoir coupés en lamelles.	3	8 - 10	A utiliser congelé.
Céleris		Pelez-les et coupez-les en tranches en ajoutant un peu de jus de citron.		10 - 12	A utiliser congelé.
Asperges	Dures, fermées, avec des fleurs blanches	Pelez et coupez-les en tranches. S'ils ne sont pas frais, laissez les reposer dans l'eau pendant 1-2 heures. Puis blanchissez à l'eau bouillante.	3 - 4	6 - 9	A utiliser congelé.
Courgettes	Fraîches	Coupez en tranches de 2-3 cm.	2 - 3	9	A utiliser congelé.
Epinards	Frais, feuilles tendres	Préparez-les comme d'habitude puis blanchissez-les à l'eau bouillante.	2	6 - 9	Durée de décongélation 2 h.
Les légumes à mettre dans des soupes (persil, carottes, etc.)	Uniquement les légumes frais	Blanchissez à l'eau bouillante les avoir nettoyés et lavés. Congelez-les en petites portions.	3	4 - 6	
Concentré ou jus de tomates	Les tomates mûres	Les tomates sont cuites à la vapeur pendant 10 minutes après avoir été lavées et coupées en tranches; vous pouvez les congeler après les avoir passées à la passoire ou les avoir coupées en petits cubes.		10 - 12	A utiliser congelé.

Tableau 5- Durées de conservation et de décongélation concernant les légumes

Seuls les fruits mûrs (mais pas trop mûrs) peuvent être congelés. Les fruits qui perdent facilement leur couleur (pomme, poire, etc.) doivent être blanchis à l'eau bouillante et stérilisés avant d'être congelés. Les fruits congelés peuvent par la suite être utilisés en compote, en gelée, en confiture ou en additif pour des gâteaux à la crème. Vous pouvez congeler les fruits avec ou sans sucre, en fonction du plat que vous souhaitez réaliser. Les sirops protègent les odeurs et saveurs des fruits lors de la congélation.

Préparation selon les objectifs d'utilisation :

Pour manger crus :

Ils peuvent être congelés avec ou sans sirop. Sortez-les de l'emballage et laissez-les décongeler lentement avant de les consommer.

Pour des gelées, confitures et compotes :

Les fruits congelés sont utilisés comme d'habitude après avoir été décongelés.

Pour des tourtes :

Les fruits doivent être complètement décongelés avant utilisation. Ils ne peuvent être utilisés dans une tourte qu'après avoir été décongelés.

Pour les gâteaux et les gâteaux glacés :

Les fruits doivent être congelés sans sucre. Laissez-les décongeler à température ambiante avant de les utiliser.

Pour des boissons :

Les fruits doivent être congelés avec du sucre et placés dans les boissons encore congelés.

Solutions sucrées :

Préparation de solutions sucrées (sirops) en fonction des pourcentages : Les petits fruits utilisés dans la pâtisserie doivent être emballés après avoir été congelés sans emballage pendant 1-2 heures.

Emballage :

Les fruits auxquels on a ajouté du sirop doivent être emballés dans des sacs en plastique. Les autres doivent être placés dans des récipients en plastique.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 7. Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.

Taux de sucre dans les solutions	Quantité de sucre pour 1 l d'eau	Poids du sirop après dissolution du sucre
% 35	540 gr.	1.3 L.
% 40	670 gr.	1.4 L.
% 45	820 gr.	1.5 L.

Tableau 6 - Tableau des solutions

Fruits	Propriétés requises des légumes crus	Préparation	Solutions sucrées	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Pommes	Sans la peau, mûres (mais pas blettes), entières	Tremper dans une saumure (5 gr de sel dans 1 l d'eau) puis les blanchir à l'eau bouillante. La durée du blanchiment est de 2 minutes.	Sans sucre pour les pâtisseries à 35%	8 - 10	5 - 7
Confiture de pomme	Pommes fermes et juteuses	Préparez-les comme d'habitude puis ajoutez du sucre à votre goût.	80-100 g de sucre pour 1 kg de confiture.	8 - 12	5 - 10
Abricots	Fruits mûrs, entiers et présentant la même couleur.	Préparez-les comme d'habitude, en les coupant en deux pour retirer le noyau, en les baignant dans du sucre ou du jus de citron vert avec la peau ou en les blanchissant dans un sirop pendant 20 - 30 secondes.	% 45	4 - 6	4 - 6
Poires	De préférence, les choisir mûres et fermes.	A blanchir pendant 2-3 minutes. Laissez-les tremper dans l'eau pendant le tiers du blanchiment (1 minute pour les fruits trop mûrs).	% 35	8 - 10	5 - 7
Mûres	Non écrasées, noires, mûres et fraîches	Il faut les laver et sélectionner soigneusement. Ils peuvent être congelés avec ou sans sucre.	100 g de sucre pour 500 g de mûres.	10 - 12	3 - 7
Fraises	Fraises mûres et fermes	Il faut les laver et sélectionner soigneusement.	100 g de sucre pour 500 g de fraises. Pas de sucre pour les tartes.	8 - 12	2 - 7
Framboises, baies	Fruits mûrs et présentant la même couleur.	Il faut les laver et sélectionner soigneusement.	100 g de sucre pour 500 g de framboises.	10 - 12	3 - 7
Groseilles	Fruits mûrs entiers et non craquelés.	Il faut les laver puis retirer les queues.	100 g de sucre pour 500 g.	8 - 12	3 - 7
Cerises griottes	Fruits mûrs, intacts et présentant la même couleur.	Il faut les laver puis retirer les queues.	% 45	8 - 12	5 - 8
Cerises			% 35		
Prunes	Fruits mûrs entiers et non écrasés.	Uniquement pour les fruits en compote.	% 35	8 - 12	5 - 10
Pêches	De préférence, les choisir fermes. Bien mûres.	Il faut les peler, les couper, retirer le noyau et les blanchir à l'eau bouillante ou encore réaliser une compote de fruits avec du sucre.	% 40	10 - 12	3 - 5
Coings	Fruits frais, pas complètement mûrs	Compote, confiture, jus de coing.	% 40	11 - 12	5 - 10
Gelée de fruits.	Fruits frais, pas complètement mûrs	Préparation normale.	Avec ou sans sucre, selon les goûts.	6	2 - 5
Groseilles	Fruits mûrs ou pas complètement mûrs	Cruces, avec ou sans sucre.	100 g de sucre pour 500 g. Préparées sans sucre pour les pâtisseries.	8 - 12	3 - 7
Quetsches	Fruits de même maturité à la peau ferme et lisse	Préparation normale après avoir enlevé les graines.	% 35	10 - 12	A utiliser congelé. 5 - 10
			Préparées sans sucre pour les pâtisseries.		

Tableau 7 - Durées de conservation et de décongélation concernant les fruits

Produits laitiers, oeufs

Les produits laitiers ou à base de beurre (crème aigre, crème fraîche, lait caillé et mayonnaise) ne doivent pas être congelés.

Oeufs :

Les oeufs doivent être congelés avec la coquille.

(Dans le cas contraire, elle peut se casser. Par conséquent, il faut congeler le blanc et le jaune séparément ou ensemble après les avoir convenablement battus. On peut ajouter une pincée de sel ou de sucre au jaune d'oeuf ou aux oeufs battus pour éviter qu'ils ne soient trop épais).

Emballage :

Il est préférable d'emballer le blanc et le jaune dans des récipients en plastique ou dans des emballages après qu'ils aient été congelés.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 8. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**

Charcuterie	Préparation	Durée de conservation (mois)	Explications
Lait		2 - 3	Uniquement les laits homogénéisés
Crème fraîche (douce) 40%	Battus ou non battus	1 - 2	Ils doivent être placés dans des petits récipients.
Crème (aigre)	Non adaptée à la congélation. Se transforme en une espèce de semoule.		
Fromages (excepté les fromages blancs)	Pensez à intercaler du film plastifié entre les tranches s'il est découpé.	6 - 8	Il est conseillé de congeler les fromages mous plutôt que les fromages durs. Ils peuvent être conservés dans leur emballage d'origine s'il est prévu de les conserver peu de temps. Il est conseillé de les envelopper de papier aluminium ou de film plastifié pour une conservation plus longue.
Beurre		6	Le beurre sans sel est plus adapté à la congélation. Il est conseillé de l'envelopper de papier aluminium ou de film plastifié pour une conservation de longue durée. Il ne faut pas le congeler dans son emballage d'origine. Vous pouvez utiliser des récipients en plastique pour cela.
Blancs d'oeuf	Veuillez suivre les explications suivantes.	10 - 12	30 g équivalent à 1 blanc d'oeuf.
Oeufs battus (jaune + blanc)	Veuillez suivre les explications suivantes.	10	30 g de mélange équivalent à 1 oeuf.
Jaune d'oeufs	Veuillez suivre les explications suivantes.	8 - 10	30 g équivalent à 1 jaune d'oeuf.

Tableau 8 - Durées de conservation et de décongélation concernant les produits laitiers

Pâtisseries (pain, gâteau et gâteau à la crème)

Les pâtes molles des tartes, gâteaux à la crème ou gâteaux non cuits peuvent être congelées. Toutes les pâtisseries doivent être congelées fraîches. (même légèrement chaudes). Les restes de gâteaux glacés peuvent être recongelés. Les pâtes de pâtisserie sont congelées en portions non cuites après avoir été préparées. Les gelées, confitures et compotes de fruits ne peuvent être utilisées qu'après avoir décongelées complètement afin d'empêcher que les gâteaux glacés ou les gâteaux ne deviennent trop mous. Les gâteaux glacés remplis de crème et dont l'élaboration est terminée, doivent être emballés avec soin après avoir été congelés.

Emballage :

Les gâteaux à la crème cuits ne doivent pas être emballés avec du papier aluminium. Ils doivent être laissés à décongeler pendant la période donnée dans le Tableau 9. Il est conseillé de conserver la pâte à pâtisserie dans du film plastifié. Il sera difficile de séparer la pâte si du papier aluminium est utilisé.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 9. Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.

Décongélation :

Si des gâteaux à la crème décongelés sont réchauffés dans du papier aluminium à des températures de 150 - 200°C pendant 5-10 minutes, ils seront plus frais que ceux décongelés à température ambiante et leurs arômes seront préservés. Les tartes et les crèmes doivent être décongelées à température ambiante.

Type de denrée	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation (heures)		
		A température ambiante	Dans le réfrigérateur +2, +8°C	Au four
Biscuits	3 - 6	1 - 1.5		A 190-200°C pendant 5-8 minutes
Pain	4 - 6	2 - 3		A 200-225°C pendant 4-5 minutes
Sandwich	2 - 6	1 - 2		
Soufflé	3	2 - 4	Partiellement décongelé	A 100°C pendant 50-60 minutes A 200°C pendant 5-10 minutes
Tarte	1 - 3			A 200-225°C pendant 5-10 minutes
Tourte	1 - 1.5	3 - 4		
Pâte filo	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Pâte levée	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		A 200°C pendant 15-20 minutes

Tableau 9 - Durées de conservation et de décongélation concernant les pâtisseries.

Le goût de certaines épices change parfois lorsqu'elles sont conservées trop longtemps et prennent un goût âpre.

Par ex. : anis, basilic, aneth, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, piment, marjolaine, poivre noir, poivron rouge, moutarde, thym, vanille et oignon.

C'est pourquoi il faut ajouter peu d'épices aux plats à congeler. La quantité d'épices souhaitée doit être ajoutée après la décongélation du plat. Les durées de conservation de la nourriture dépendent également des quantités d'huile/margarine utilisée.

Huiles adaptées : margarine, graisse de veau, huile d'olive et beurre

Huiles non adaptées : huile d'arachide et lard

Emballage :

Les denrées liquides peuvent être emballées dans des récipients en plastique, les autres dans des films plastifiés ou des sacs en plastique.

Durée de conservation :

Veuillez vous reporter au Tableau 10. **Les valeurs indiquées doivent être respectées scrupuleusement.**

	Préparation	Durée de conservation (mois)	Explications (heure)
Entremets	Peuvent être enveloppés dans du film crus ou légèrement cuits.	2 - 3	Patiencez 1-2 heures.
Bouillon	Le bouillon est bouilli puis concentré, et congelé dans un récipient et enfin emballé.	3 - 4	A réchauffer congelé.
Daube	Les viandes ne doivent pas être dures.	2 - 3	Attendre 5 - 10 heures ou à réchauffer congelé.
Plats de pommes de terre	Pelées (Les pommes de terre bouillies et salées ne doivent pas être congelées). Il faut légèrement cuire les pommes de terre avant de les congeler.	4	A réchauffer à feu doux congelé.
Pommes de terre frites	Préparation normale. Les faire frire dans de l'huile bouillante pendant 3 minutes. L'huile est retirée et les frites sont placées dans des récipients et emballées congelées.	2 - 3	Les faire frire dans de l'huile bouillante encore congelées.
Soupe	Les additifs ajoutés à la soupe doivent être conservés séparément.	3 - 6	A utiliser congelé.
Desserts	Il ne faut pas congeler ceux contenant de la gélatine, de l'amidon ou du blanc d'oeuf. Les desserts de semoule ou de riz sont plus adaptés à la congélation.	1 - 2	Patiencez 1-2 heures.

Tableau 10 - Durées de conservation et de décongélation concernant les plats préparés

Repos des denrées

Préparation :

Les plats congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés.

Repos :

Il faut laisser reposer les viandes d'un animal récemment abattu pendant un certain temps afin de les attendrir. (Reportez-vous au Tableau 11).

Vous pouvez demander à votre boucher combien de temps la viande doit être laissée à reposer.

Durée de repos (à 1 - 2°C)	
Viande d'agneau	7 jours → 2 semaines
Boeuf	5 jours → 7 jours
Viande de veau	Doit être utilisé congelé immédiatement
Poulet, etc.	12 heures
Poissons	Doit être utilisé congelé immédiatement

Décongélation

Tableau 11 - Repos

Les applications suivantes peuvent être sélectionnées selon le type et l'utilisation des denrées.

- A température ambiante
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles équipés d'une ventilation)
- Au four micro-ondes

Les durées indiquées dans le Tableau 12 peuvent varier en fonction de l'épaisseur des denrées.

Veuillez suivre les valeurs indiquées sur le réfrigérateur.

Denrées	Poids	A température ambiante 20°C	Dans le réfrigérateur 2°C - 8°C	Au four électrique sans ventilation 50°C -75°C	Au four électrique à 90°C	Au four micro-ondes (position décongélation)
Viandes	1000 gr.	6-8	12-15 h	2-2.5 h	90-100 minutes	25-30 minutes
Poulet	800-1000 gr.	7-10 h	12-16 h	2-2.5 h	80-90 minutes	23-25 minutes
Volailles	1500 gr.	12 h	22 h	3 h	120 minutes	30-35 minutes
Pain	1000 gr.	2-3 h		20-30 minutes à 180°C-200°C	70-90 minutes à 90°C	10 minutes
Sandwiches et tartes	1000 gr.			10-15 minutes	10-15 minutes	10 sandwiches 1 minute
Gâteaux (grands)		2-4 h		20-30 minutes	70-90 minutes	1 gâteau 1/2 minute
Fraises - framboises	500 gr.	5-8 h	8-10 h		35-40 minutes avant le préchauffage	6-8 minutes
Fruits dénoyautés	500 gr.	5-10 h	15-18 h		40-50 minutes	8-10 minutes

Tableau 12 - Durées de décongélation concernant certains produits.

5 Nettoyage du réfrigérateur

Avertissement !!!

N'utilisez jamais d'essence, de benzène ou de matériaux similaires pour le nettoyage.

• Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique en débranchant la prise de courant ou en coupant le fusible.

• La vapeur et des matériaux de nettoyage pulvérisés ne doivent jamais être utilisés pour les opérations de nettoyage. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques du réfrigérateur et provoquer des courts-circuits ou des électrocutions.

• Nettoyez les parois intérieures du réfrigérateur avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau gazeuse chaude. Essorez convenablement le chiffon ou l'éponge avant utilisation.

N'utilisez jamais de matériaux récurants ou corrosifs (diluants, eau de Javel, détergent en poudre).

• Utilisez uniquement de l'eau chaude pour nettoyer le joint de la porte.

L'étiquette promotionnelle apposée sur la porte peut être retirée (après 1 an). Pour retirer cette étiquette, tirer sur l'un des angles dans la direction de l'angle opposé. Si l'étiquette se déchire, ne grattez pas pour retirer les morceaux restants ; retirez-les en les humidifiant à l'aide d'une éponge mouillée.

• Passez l'aspirateur sur la grille de ventilation à l'arrière du réfrigérateur une fois par an.



Protection des surfaces en plastique.

Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux dans le réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties souillées avec de l'eau chaude immédiatement.

6 Entretien

Points à vérifier avant d'appeler le service après-vente agréé.

Veuillez vérifier les points suivant avant d'appeler le service après-vente.



1. Le réfrigérateur est-il correctement branché ?



2. Est-ce que le fusible ou la douille de raccord du réfrigérateur sont connectés ou est-ce que le fusible principal a sauté ?



3. Les réglages de température sont-ils corrects ?



Très importante : Le dispositif de protection thermique du compresseur saute en cas de coupures soudaines de courant ou de débranchement intempestif, en effet la pression du liquide réfrigérant du système de refroidissement ne sera pas équilibrée. Le réfrigérateur recommencera à fonctionner normalement après 6 minutes environ. Veuillez contacter le service après-vente si le réfrigérateur ne redémarre pas après cette période.

Veillez vérifier la liste suivante avant d'appeler le service après-vente. Cela peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste regroupe les problèmes les plus fréquents ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou d'utilisation du matériel.

Problème	Cause possible	Solution
Congélation des denrées dans le tiroir inférieur (bac à légumes / compartiment de réfrigération).	La température intérieure est très basse (aux alentours ou inférieure à 10°C)	• Déplacez le curseur de réglage sur la position de bac à légumes. • Déplacez les légumes au bac à légumes du dessus. • La cristallisation sur les surfaces extérieures des denrées comme la viande est normale. • Cela est normal si le curseur de réglage est sur la position 0°C.
Condensation sur la paroi intérieure des produits frais. (Cela affecte les performances de refroidissement du réfrigérateur. Essayez la condensation avec un chiffon sec).	• Température ambiante très basse. • Ouvertures et fermetures fréquentes de la porte. • Humidité ambiante très élevée. • Conservation de denrées liquides dans des récipients ouverts. • Porte laissée entrouverte.	• Réglez le thermostat à un niveau de froid supérieur. (2 ou 4 °C) • Réduisez les temps d'ouverture de la porte ou utilisez-la moins fréquemment. • Couvrez les denrées dans des récipients ouverts à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastifié.
Le compresseur ne fonctionne pas.	Le réfrigérateur est en mode de dégivrage.	Cela est normal pour un réfrigérateur à dégivrage semi-automatique. Le cycle de dégivrage se déclenche régulièrement.
	Le réfrigérateur n'est pas branché à la prise.	Assurez-vous que la prise est branchée à la prise murale.
	Il y a une panne de courant. Vérifiez les lampes du domicile pour vérifier s'il y a de l'électricité.	Veillez contacter un électricien.
Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.	Voire nouveau réfrigérateur est peut être plus large que l'ancien.	Ceci est tout à fait normal. Les réfrigérateurs plus grands et efficaces se mettent en marche plus longtemps.
	La température de la pièce ou la température extérieure sont peut être élevées.	Un fonctionnement de ce type du réfrigérateur sous ces conditions est tout à fait normal.
	Le réfrigérateur a peut être été débranché récemment.	Le refroidissement complet du réfrigérateur peut durer quelques heures.
	D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut être été introduites dans le réfrigérateur récemment.	Les denrées chaudes provoquent un fonctionnement prolongé du réfrigérateur avant que la température atteigne le niveau souhaité.
	Les portes ont peut être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée.	L'air chaud qui entre dans le réfrigérateur le fait fonctionner pendant de plus longues périodes. Ouvrez les portes moins souvent.
	La porte du réfrigérateur ou du congélateur ont peut être été laissées entrouvertes.	Assurez-vous que les portes soient au même niveau. Assurez-vous que les denrées et les récipients ne bloquent pas les portes. Vérifiez à l'ouverture et la fermeture des portes où se situe le problème.

Problème	Cause possible	Solution
Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longue périodes.	Le réfrigérateur est réglé à un niveau de froid très important. Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, déchiré, rompu ou mal en place. Le thermostat détecte le réfrigérateur à la même température.	Réglez la température du réfrigérateur à un niveau supérieur jusqu'à ce que la température soit correcte. Nettoyez ou remplacez le joint. Les fractures dans le joint de la porte font fonctionner le réfrigérateur plus longtemps pour maintenir la température actuelle. Ceci est tout à fait normal. Le réfrigérateur se met en marche et s'arrête pour maintenir la température stable.
Présente des températures très basses	La température du congélateur est très basse alors que celle du réfrigérateur est correcte. La température du réfrigérateur est très basse alors que celle du congélateur est correcte. Les denrées conservées dans les tiroirs congelent.	Réglez la température du congélateur à un niveau supérieur jusqu'à ce que la température soit correcte. Réglez la température du réfrigérateur à un niveau supérieur.
La viande conservée dans le compartiment zéro degré congèle.	La température du réfrigérateur est réglée à un niveau de froid très important. La température du réfrigérateur est réglée à un niveau de froid très important. Les viandes doivent être conservées juste au-dessus du point de congélation de l'eau pour conserver leur fraîcheur longtemps.	Vouslez consulter la solution ci-dessus. La formation de cristaux est normale à cause de l'humidité de la viande.
Présente des températures très élevées	La température du réfrigérateur est réglée à un niveau de froid très élevé. La température du réfrigérateur est réglée à un niveau de froid très élevé. Le réglage du réfrigérateur à un effet sur la température du congélateur. Les portes ont peut être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. La porte est peut être restée ouverte.	Baissez la température du réfrigérateur ou du congélateur jusqu'à ce qu'elles atteignent un niveau correct. Baissez la température du réfrigérateur ou du congélateur jusqu'à ce qu'elles atteignent un niveau correct. De l'air chaud s'engouffre dans le réfrigérateur ou le congélateur lorsque les portes sont ouvertes. Ouvrez les portes moins souvent. Refermez complètement la porte.
	D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut être été introduites dans le réfrigérateur récemment.	Attendez que le réfrigérateur ou le congélateur atteigne la bonne température de lui même.
	Le réfrigérateur a peut être été débranché récemment.	Le refroidissement complet du réfrigérateur nécessite du temps.
La température du réfrigérateur est très élevée alors que celle du congélateur est correcte.	La température du réfrigérateur est réglée à un niveau de froid très élevé.	Réglez le réfrigérateur à une température inférieure.

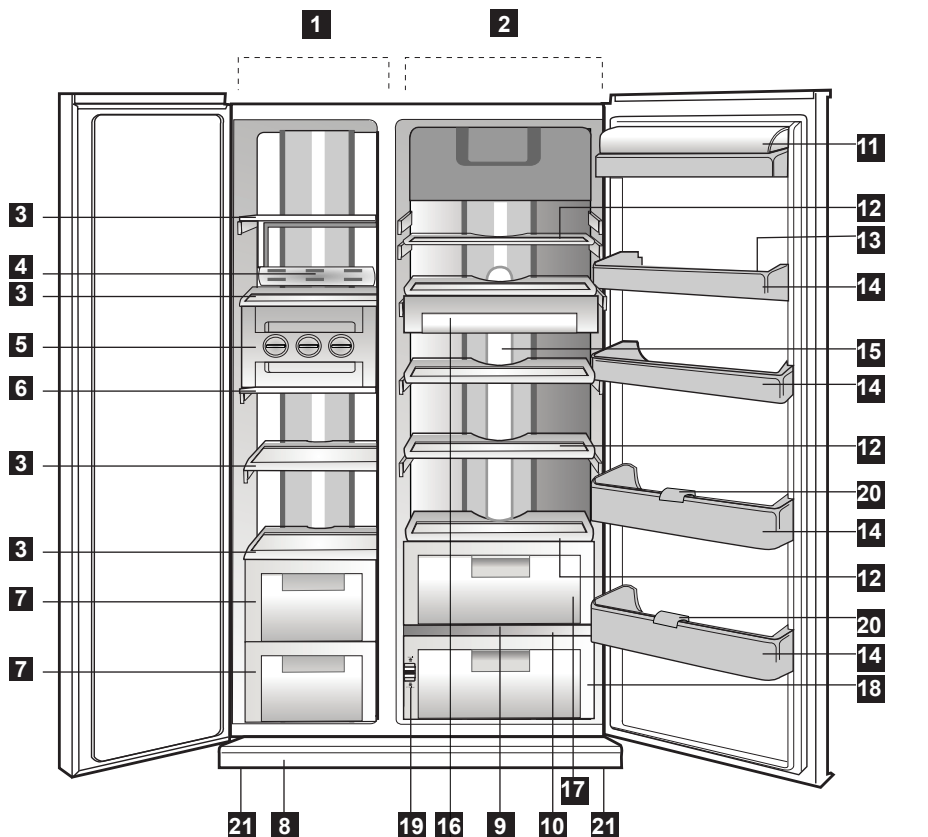
Problème	Cause possible	Solution
Bruits		
Le niveau sonore augmente lorsque le réfrigérateur est en marche.	Les capacités de conservation des réfrigérateurs actuels ont été accrues et ils peuvent fonctionner à des températures inférieures.	Il est normal que le son augmente durant le fonctionnement.
Le niveau sonore augmente lorsque le compresseur commence à fonctionner.	Le réfrigérateur commence à fonctionner sous pression lors du cycle de fonctionnement initial.	Ceci est tout à fait normal. Le niveau sonore diminuera lorsque le réfrigérateur s'arrêtera.
Vibrations ou cliquetis	Le sol n'est pas plat ou n'est pas solide. Le réfrigérateur oscille lorsqu'on le bouge lentement.	Assurez-vous que le sol est plat, solide et qu'il peut supporter le réfrigérateur.
	Les objets placés sur le réfrigérateur oscillent.	Retirez les objets se trouvant dessus.
	Les assiettes sur les étagères vibrent.	Une légère vibration des assiettes est normale. Déplacez légèrement les assiettes. Assurez-vous que le réfrigérateur est bien vertical.
Eau / humidité / glace dans le réfrigérateur.	Le réfrigérateur touche le mur ou les placards.	Placez le réfrigérateur de manière à ce qu'il ne puisse pas toucher le mur ou les placards.
	Un temps chaud et humide augmente la formation de givre et de condensation.	
Condensation sur les parois intérieures du réfrigérateur.	Les portes sont entrouvertes.	Ceci est tout à fait normal.
	Les portes ont peut être été ouvertes très fréquemment ou ont peut être été laissées ouvertes pendant une durée prolongée.	Veuillez vous reporter à la section sur les problèmes dans l'ouverture et la fermeture des portes. Ouvrez la porte moins souvent.
Eau / humidité / glace à l'extérieur du réfrigérateur.		
De l'humidité est présente à l'extérieur ou entre les portes du réfrigérateur.	Le temps est peut être humide.	Ceci est tout à fait normal avec un temps humide. Cela devrait disparaître lorsque l'humidité diminuera.
	Si la porte est entrouverte, cela entraîne une collision entre l'air chaud provenant de l'extérieur et l'air froid contenu à l'intérieur.	Assurez-vous que la porte est complètement fermée.
Présence d'une odeur dans le réfrigérateur		
	L'intérieur du réfrigérateur doit être nettoyé.	Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur avec une éponge, de l'eau ou de l'eau gazeuse chaude.
	Il se peut qu'il y ait des denrées aux odeurs fortes dans le réfrigérateur.	Emballez complètement les denrées.
	Certains récipients ou matériaux d'emballage peuvent provoquer ces odeurs.	Utilisez un autre récipient ou changez de marque de matériau d'emballage.

Problème	Cause possible	Solution
Ouverture et fermeture fréquente des portes.		
La (les) porte(s) ne ferme(nt) pas.	Des récipients empêchent la fermeture de la porte.	Déplacez les récipients qui font obstacle à la fermeture de la porte.
	Si vous avez claqué une porte, cela a peut être entraîné l'ouverture de l'autre.	Refermez les deux portes avec douceur.
	Le réfrigérateur n'est probablement pas complètement vertical et il peut balancer lorsqu'on le bouge légèrement.	Régalez les vis de levage.
	Le sol n'est pas plat ou solide. Le réfrigérateur oscille lorsqu'on le bouge lentement.	Assurez-vous que le sol est plat et qu'il peut supporter le réfrigérateur. Trouvez une solution à l'inclinaison ou élevez le sol.
	Le réfrigérateur touche le mur ou les placards.	Changez l'emplacement du réfrigérateur.
Les tiroirs sont difficiles à déplacer.	Il se peut que les denrées touchent le plafond du tiroir.	Conservez moins de denrées dans le tiroir.
	La glissière sur laquelle coulisse le tiroir est peut être sale.	Nettoyez le tiroir et la glissière sur laquelle il coulisse.

Froid ventilé

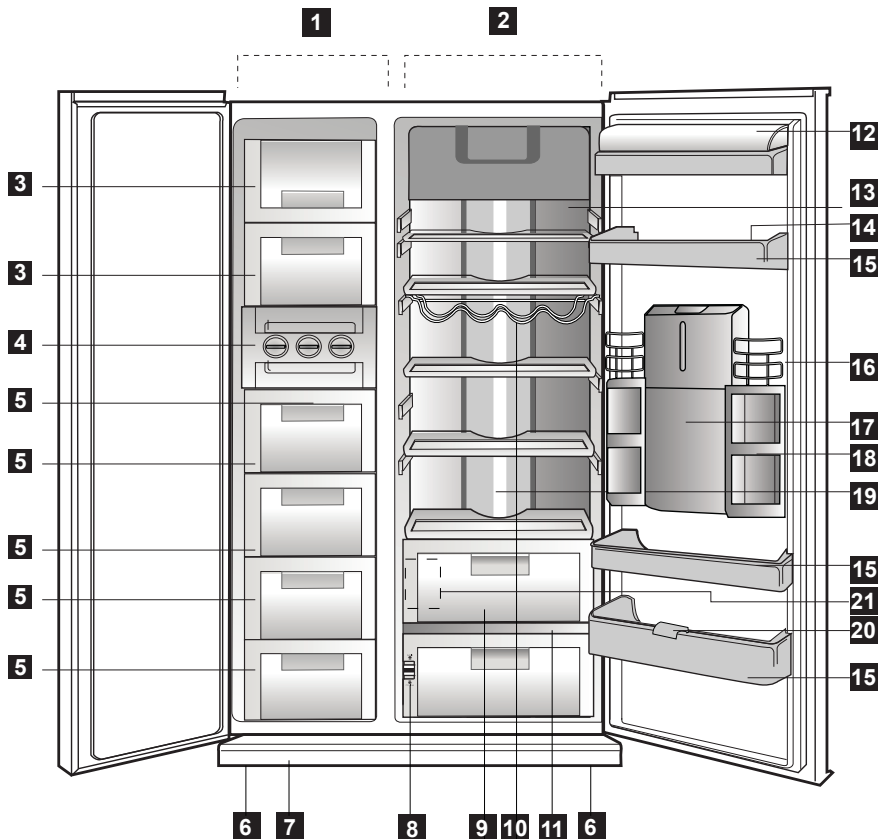
SBS 9601 NE
SBS 9602 NEL

1	Especificaciones técnicas de su frigorífico	> 3
2	Antes de utilizar su frigorífico	> 4
	Precauciones de seguridad 5	
	Instalación de su frigorífico 6	
	Manejo del frigorífico.....10	
	¿Por qué un frigorífico antiescarcha? 10	
3	Uso del frigorífico	> 11
	Almacenamiento de alimentos en el frigorífico ...12	
	Uso de los accesorios.....12	
	Colocación de los alimentos 19	
	Consejos para el ahorro de energía 20	
	Cambio de la bombilla de iluminación 20	
4	Información sobre la congelación rápida	> 20
5	Limpieza del frigorífico	> 33
6	Mantenimiento	> 33



- | | |
|--|---|
| 1 Compartimento congelador | 11 Estante para mantequilla y quesos |
| 2 Compartimento refrigerador | 12 Estante de vidrio del compartimento refrigerador |
| 3 Estante de vidrio del compartimento congelador | 13 Huevera |
| 4 Lámpara de iluminación del compartimento congelador (sólo en algunos modelos) | 14 Estante de la puerta del compartimento refrigerador |
| 5 Icematic | 15 Lámpara de iluminación del compartimento refrigerador |
| 6 Rejilla de alambre del compartimento congelador | 16 Contenedor de almacenamiento |
| 7 Cajón del compartimento congelador | 17 Cajón de frutas y verduras |
| 8 Cubierta inferior de ventilación | 18 Cajón de frutas y verduras y compartimento de 0°C |
| 9 Deslizador de regulación de la humedad | 19 Deslizador del cajón de frutas y verduras y el compartimento de 0°C |
| 10 Tapa del cajón de frutas y verduras | 20 Botellero |
| | 21 Pies delanteros regulables |

• Las ilustraciones incluidas en el presente manual de instrucciones son esquemáticas y puede que no se adecuen a su producto con exactitud. Si alguno de los elementos reflejados no se corresponde con el producto que usted ha adquirido, entonces pertenecerá a otros modelos.



- | | |
|--|---|
| 1 Compartimento congelador | 11 Tapa del cajón de frutas y verduras |
| 2 Compartimento refrigerador | 12 Estante para mantequilla y quesos |
| 3 Compartimentos de congelación rápida con tapa | 13 Estante de vidrio del compartimento refrigerador |
| 4 Icematic | 14 Huevera |
| 5 Cajón en el compartimento congelador | 15 Estante de la puerta del compartimento refrigerador |
| 6 Pies delanteros regulables | 16 Repisas |
| 7 Cubierta inferior de ventilación | 17 Fuente de agua |
| 8 Deslizador de ajuste del cajón de frutas y verduras y el compartimento de 0°C | 18 Estante de uso general |
| 9 Cajón de frutas y verduras | 19 Lámpara de iluminación del compartimento refrigerador |
| 10 Botellero | 20 Botellero |
| | 21 Luz azul |

• Las ilustraciones incluidas en el presente manual de instrucciones son esquemáticas y puede que no se adecuen a su producto con exactitud. Si alguno de los elementos reflejados no se corresponde con el producto que usted ha adquirido, entonces pertenecerá a otros modelos.

1 Especificaciones técnicas de su frigorífico

Modelo

GNE 15906

GNE 25800
GNE 25840

Categoría de producto	Frigorífico/congelador para uso doméstico	
Clase energética	A	A
Consumo energético anual kWh/año	560	556 (El consumo real depende del uso que se haga del electrodoméstico)
Volumen del compartimento refrigerador (litros netos)	383	375
Volumen del compartimento congelador (litros netos)	179	179
Clasificación (estrellas)		
Sistema de enfriamiento	ANTIESCARCHA	ANTIESCARCHA
Tiempo de incremento de temperatura (hora)	8	8 (Periodo de seguridad tras un corte de energía; se recomienda no consumir los alimentos almacenados en el compartimento congelador una vez transcurrido este periodo).
Capacidad de congelación (kg/24 h)	13	13
Clase climática	SN-T	SN-T
Noise Level (dB(A))	46	46
Capacidad bruta total (litros)	562	554
(Al) Altura (cm)	177,5	177,5
(An) Anchura (cm)	92,5	92,5
(Prof) Profundidad (cm)	74	74
Peso (kg)	125	125
Suministro eléctrico (V/Hz)	230/50	230/50
Potencia total (W)	130	130



- Las especificaciones técnicas pueden ser modificadas sin previo aviso con el fin de incrementar la calidad del producto.
- Los valores indicados en las etiquetas del producto o en los manuales impresos con él suministrados han sido obtenidos en condiciones de laboratorio y en conformidad con los estándares pertinentes. Tales valores variarán en función del uso que se haga del producto y de las condiciones ambientales.
- Encontrará la información sobre el tamaño del armario del frigorífico en la sección “Instalación del frigorífico”.

2 Antes de utilizar su frigorífico



• Recuerde que el fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observancia de la información contenida en el presente manual. Este producto ha sido diseñado para su uso doméstico.

Antes de empezar a utilizar su frigorífico, lea atentamente el manual de instrucciones, puesto que incluye información de importancia acerca de la instalación, el uso y el mantenimiento del producto.

Acciones a realizar

- El frigorífico debe instalarse dejando una separación de por lo menos 30 cm respecto de fuentes de calor tales como quemadores, hornos, calentadores o estufas y por lo menos 5 cm respecto de hornos eléctricos, evitando asimismo su exposición directa a la luz solar.
- La temperatura ambiente de la estancia en donde instale el frigorífico debe ser de por lo menos 10 °C. A temperaturas inferiores, el frigorífico puede ver reducida su eficacia.
- Procure mantener limpio el interior del frigorífico.
- En caso de que vaya a instalar dos frigoríficos uno al lado del otro, debe dejar una separación de por lo menos 2 cm entre ellos.
- Su frigorífico debe funcionar con total suavidad, sin ninguna vibración. Para ello, equilibre el frigorífico en el suelo por medio de los dos pies delanteros regulables, que puede girar a izquierda o derecha según convenga. Deberá realizar esta operación antes de almacenar alimentos en el interior del frigorífico.
- Al utilizar el frigorífico por primera vez, siga las siguientes instrucciones referentes a las primeras seis horas.
 - No desconecte el botón de ajuste de la temperatura.
 - No abra con frecuencia la puerta.
 - No deposite alimentos en el interior.
 - No desenchufe el frigorífico. Si se produce un corte en el suministro de electricidad ajeno a su voluntad, consulte la sección “Acciones a realizar antes de llamar al servicio técnico autorizado”.
- Guarde el embalaje original para futuros traslados.

Aspectos a considerar al transportar el producto:

1. El frigorífico debe estar vacío y limpio antes de ser transportado.
2. Los estantes, accesorios, el cajón de frutas y verduras, etc., deben sujetarse con cinta adhesiva antes de embalar el frigorífico para evitar que se muevan.
3. Encinte el frigorífico una vez embalado con cinta gruesa y fíjelo con cuerdas resistentes. Siga las reglas de transporte que encontrará impresas en el propio embalaje.

Recuerde:

El reciclaje de materiales es un asunto de vital importancia para la naturaleza y para los recursos del país.

Si desea contribuir al reciclado de los materiales de embalaje, solicite más información a los responsables medioambientales de su zona o a las autoridades locales.

Precauciones de seguridad

- Cuando desee deshacerse del producto, le recomendamos que solicite a su servicio técnico autorizado la información necesaria a este respecto, así como la relación de entidades locales a las que puede dirigirse.
- Evite dañar el circuito de enfriamiento.
- No utilice herramientas eléctricas distintas de las recomendadas por el fabricante en el interior de los compartimentos destinados a almacenar alimentos.
- En caso de dudas o problemas, diríjase a su servicio técnico autorizado. No intente reparar el frigorífico sin consultar con el servicio técnico, ni deje que nadie lo haga.
- No consuma los helados o cubitos de hielo inmediatamente después de sacarlos del compartimento congelador, ya que podría dañar su boca a causa del frío.
- No deposite bebidas embotelladas o enlatadas en el compartimento congelador, ya que podrían estallar.
- No toque con la mano los alimentos congelados, ya que podrían adherirse a ella.
- No utilice nunca materiales de limpieza que usen vapor para limpiar o descongelar el frigorífico. El vapor podría entrar en contacto con los elementos eléctricos y causar cortocircuitos o shocks eléctricos.
- No utilice nunca elementos del frigorífico tales como el rodapiés o la puerta como medio de sujeción o como escalón.
- No utilice aparatos eléctricos en el interior del frigorífico.
- No utilice un frigorífico que haya sufrido daños. En caso de duda, consulte con su servicio técnico.
- Evite dañar el circuito del refrigerante con herramientas cortantes o de perforación. El refrigerante contenido en los canales de gas del evaporador, los conductos o los recubrimientos de las superficies puede causar irritaciones en la piel y lesiones en los ojos.
- No cubra ni bloquee los orificios de ventilación de su frigorífico con ningún material.
- Sólo el personal técnico autorizado puede realizar reparaciones en los electrodomésticos. Las reparaciones realizadas por personas incompetentes pueden generar riesgos para el usuario.
- En caso de fallo o al realizar cualquier operación de reparación o mantenimiento, desconecte el frigorífico de la corriente apagando el correspondiente fusible o bien desenchufando el aparato.
- Tenga cuidado de no tirar del cable al desenchufar.
- La seguridad eléctrica de su frigorífico sólo estará garantizada si el sistema de toma de tierra de su domicilio se ajusta a los estándares.
- No permita que los niños jueguen con el frigorífico. Pueden dañarlo y causarse lesiones. (por ejemplo, no permita que se cuelguen de la puerta).
- Coloque las bebidas de mayor graduación alcohólica juntas y en posición vertical.
- **No deposite nunca** en el frigorífico productos inflamables o que contengan gases inflamables (p. ej. aerosoles).

Seguridad eléctrica

Este producto ha sido diseñado para su uso en interiores. No es adecuado para su uso en exteriores, incluso aunque esté bajo techo.

Es peligroso exponer el aparato a la lluvia, la nieve o el viento, desde el punto de vista de la seguridad eléctrica.

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o el servicio de atención al cliente con el fin de evitarle a usted riesgos potenciales.

Instalación de su frigorífico

Colocación e instalación

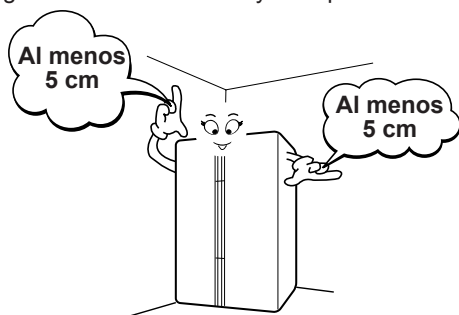
Precaución: Nunca enchufe el frigorífico durante su instalación. Existe peligro de lesiones graves e incluso de muerte.

Si la puerta de entrada a la estancia en donde va a instalar el frigorífico no es lo suficientemente ancha para permitir su paso, solicite al servicio técnico que retire las puertas del frigorífico y lo pase de lado a través de la puerta.

1. Instale el frigorífico en un lugar en el que pueda utilizarse con comodidad.
2. Mantenga el frigorífico alejado de fuentes de calor y lugares húmedos y evite su exposición directa a la luz solar.
3. Para que el frigorífico funcione con la máxima eficacia, debe instalarse en una zona que disponga de una ventilación adecuada. Si el frigorífico va a instalarse en un hueco de la pared, debe dejarse un mínimo de 30 cm de separación con el techo y de 5 cm con las paredes.

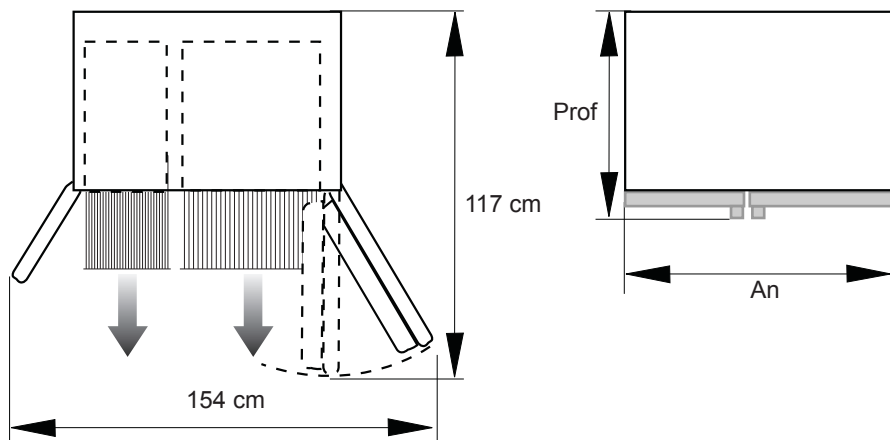
Si el suelo está cubierto con una alfombra, deberá elevar el frigorífico 2,5 cm del suelo.

4. Coloque el frigorífico sobre una superficie lisa para evitar sacudidas.
5. No instale el frigorífico en estancias cuya temperatura ambiente sea inferior a 10°C.



Dimensiones del área de uso

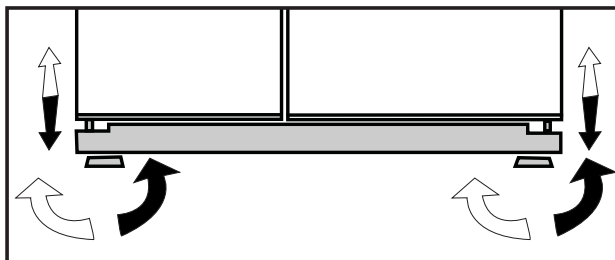
La siguiente ilustración muestra las dimensiones del espacio necesario para que su frigorífico funcione con la mayor eficacia.



Ajuste del equilibrio

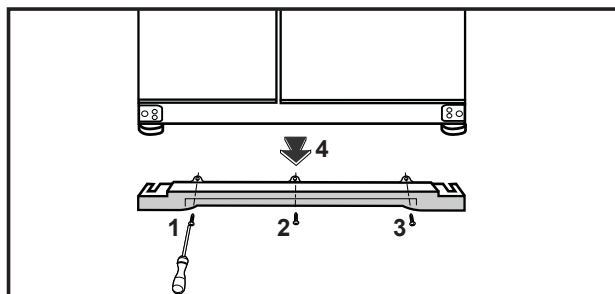
Si su frigorífico no está equilibrado:

1. Puede equilibrar el frigorífico girando los pies delanteros tal como se muestra en la ilustración. La esquina correspondiente al pie que está manipulando descenderá al girar el pie en la dirección de la flecha negra y se elevará al girarlo en la dirección opuesta. Le será más fácil realizar esta operación si le pide a alguien que levante ligeramente el frigorífico.



2. Una vez equilibrado el frigorífico, vuelva a colocar la cubierta de ventilación y apriete los tornillos siempre y cuando las puertas no estén desalineadas. Si lo están, no coloque de nuevo la cubierta de ventilación sin haber realizado las operaciones indicadas en la sección “Regulación de la altura” que encontrará en la página siguiente.

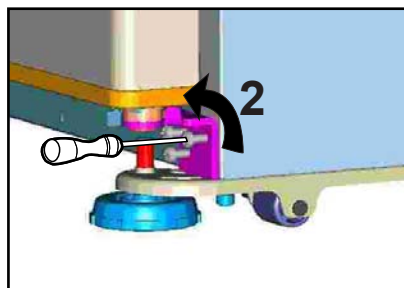
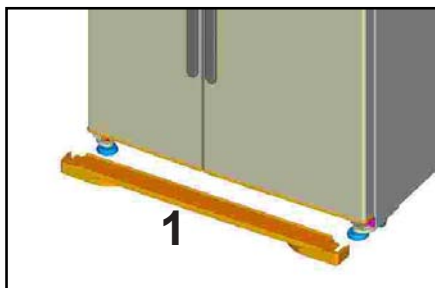
3. Retire los tornillos que sujetan la cubierta inferior de ventilación mediante un destornillador de estrella en el orden mostrado en la ilustración.



Regulación de la altura de las puertas

Las puertas pueden elevarse verticalmente. Este proceso puede realizarse con total facilidad mediante una llave Allen, tal como se muestra en la ilustración. Vacíe las estanterías de las puertas antes de ajustar la altura de las puertas.

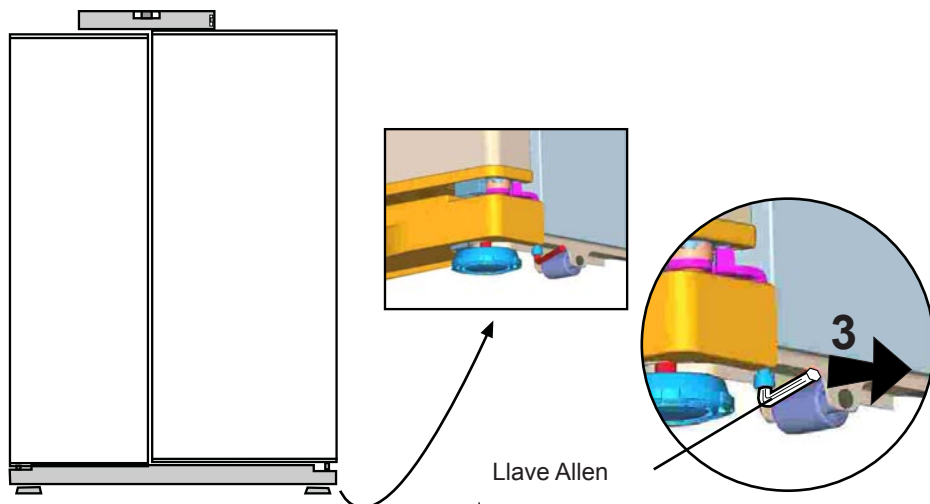
- Retire la cubierta inferior de ventilación de la forma descrita en la página anterior. (1)
- Afloje los tres tornillos de las bisagras de la puerta inferior mediante un destornillador. (No retirar del todo) (2)



- Si la puerta del compartimento congelador está más baja que la del compartimento refrigerador, póngalas al mismo nivel girando el tornillo de elevación del lado del compartimento congelador en la dirección de la flecha mediante una llave Allen M6, tal como se muestra en el paso (3).

- Si la puerta del compartimento congelador está más alta que la del compartimento refrigerador, póngalas al mismo nivel girando el tornillo de elevación del lado del compartimento refrigerador en la dirección de la flecha mediante una llave Allen M6, tal como se muestra en el paso (3).

Una vez las puertas estén al mismo nivel, cerrarán perfectamente. Si no lo hacen, la eficacia del frigorífico puede verse afectada.



Llave Allen

Manejo del frigorífico

- Las temperaturas de funcionamiento fijadas en fábrica para la puesta en marcha son de **4°C** en el compartimento refrigerador y de **-18°C** en el congelador.
- El compresor empezará a funcionar aproximadamente **1 minuto** después de enchufar por primera vez el frigorífico. Una vez el compresor esté en marcha, los compartimentos alcanzarán las temperaturas fijadas en unas **24 horas**, en función de la temperatura ambiente y la carga del frigorífico.
- Tenga en cuenta los siguientes aspectos durante las primeras 12 horas, o bien las primeras 24 en función de la temperatura ambiente.
 - No abra las puertas con frecuencia.
 - No sobrecargue el frigorífico.

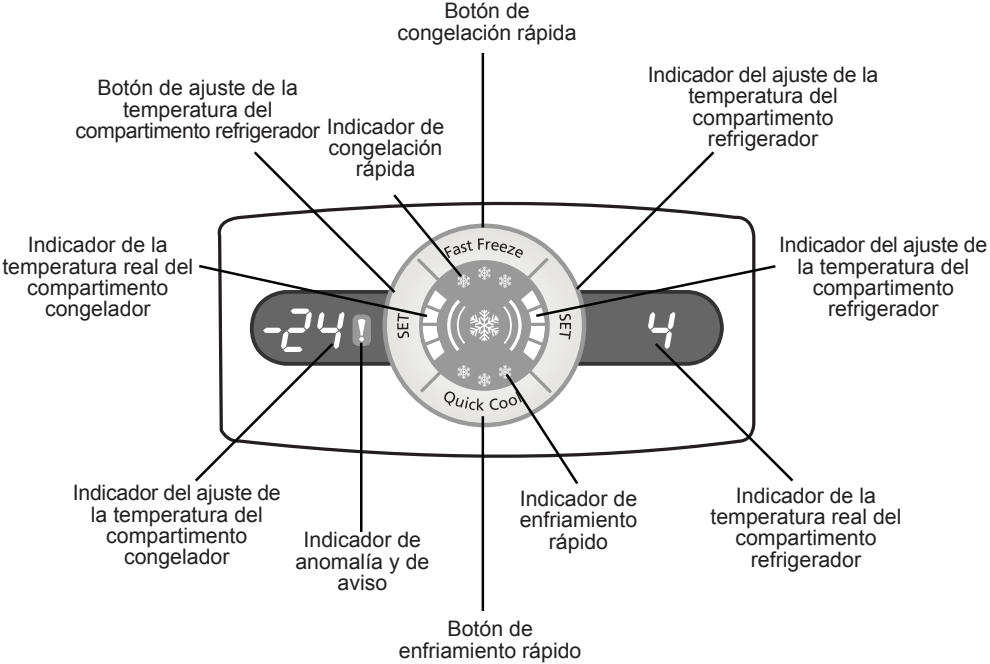
¿Por qué un frigorífico antiescarcha?

- El funcionamiento de los frigoríficos antiescarcha es bastante diferente del funcionamiento del resto de frigoríficos. En los frigoríficos normales, la humedad que penetra en el refrigerador y la que los propios alimentos aportan hace que se forme hielo en el compartimento congelador. Este hielo se derrite y se elimina a intervalos regulares.
- En cambio, en los frigoríficos antiescarcha no se forma hielo o nieve en las zonas utilizables del frigorífico.
- Los frigoríficos antiescarcha son también diferentes en lo que respecta a su sistema de enfriamiento. Un frigorífico antiescarcha proporciona un enfriamiento igual en todas las zonas gracias al aire frío que circula constantemente.
- Por lo tanto, su **frigorífico antiescarcha** proporciona el máximo confort de uso.

3 Uso del frigorífico

Botones de control

Los botones de control le permiten ajustar los parámetros del frigorífico con total comodidad y sin necesidad de abrir las puertas. De esta manera, se evita cualquier pérdida de frío.



Ajuste del compartimento congelador	Ajuste del compartimento del refrigerador	Explicaciones
-18°C	4°C	Éste es el estado normal de utilización. El compartimento congelador funciona como congelador de larga duración.
-20,-22 o -24°C	4°C	Éste es el valor recomendado cuando la temperatura ambiente supera los 30°C.
Proceso de congelación rápida	4°C	Utilice esta función cuando desee congelar alimentos o hacer cubitos de hielo en poco tiempo. El frigorífico volverá a su modo de funcionamiento previo una vez finalizado el proceso.
-18°C o menos	2°C	Si usted cree que el compartimento refrigerador no está suficientemente frío debido a las altas temperaturas ambientales o por la frecuente apertura y cierre de la puerta, puede ajustar las temperaturas de los compartimentos a estos valores.
-18°C o menos	Proceso de enfriamiento rápido	Puede utilizarlo cuando haya un exceso de carga en el compartimento o bien si desea enfriar sus alimentos rápidamente.

Regulación de la temperatura del compartimento refrigerador

Para cambiar el valor de la temperatura del compartimento refrigerador, pulse el botón de ajuste de la temperatura del compartimento refrigerador. La temperatura del compartimento refrigerador puede rebajarse pulsando el botón (se seguirá la secuencia 8, 6, 4, 2, 8, ...).

Regulación de la temperatura del compartimento congelador

Para cambiar el valor de la temperatura del compartimento congelador, pulse el botón de ajuste de la temperatura del compartimento congelador. La temperatura del compartimento congelador puede rebajarse pulsando el botón (se seguirá la secuencia -18, -20, -22, -24, -18, ...).

Función de congelación rápida

Puede utilizar esta función de su frigorífico para congelar con rapidez los alimentos que deposite en el compartimento congelador por primera vez o para obtener cubitos de hielo más rápidamente. Si desea mantener sus alimentos congelados durante un periodo prolongado, sométalos a la función de congelación rápida. La congelación rápida es la manera más saludable de conservar alimentos durante periodos de tiempo largos. Durante este proceso, la temperatura del congelador de su frigorífico llega a los -27°C. Antes de someter alimentos al proceso de congelación rápida, lea atentamente la Sección 4. Para utilizar la función “**Congelación rápida**”, pulse el botón de congelación rápida. En ese momento, el indicador de congelación rápida se encenderá. El indicador del ajuste de la temperatura del compartimento congelador se sitúa en -27°C. Durante el periodo en que esta función permanece activada, el compartimento alcanza temperaturas inferiores a los valores fijados y es posible que todos los indicadores de temperatura del compartimento congelador se enciendan. La función de congelación rápida dura como máximo 24 horas. Su frigorífico abandonará el modo de congelación rápida de forma automática una vez completado el proceso de congelación rápida, el indicador de congelación rápida se apagará y el frigorífico volverá a las temperaturas previamente ajustadas. Los indicadores de temperatura del compartimento congelador se irán apagando gradualmente hasta que el compartimento alcance la temperatura indicada.

En caso de que haya puesto el frigorífico en modo de congelación rápida de forma involuntaria, o bien si desea cancelar el proceso, vuelva a pulsar el botón “**Congelación rápida**” para abandonar el modo de congelación rápida.

Si desea congelar grandes cantidades de alimentos frescos, pulse el botón de congelación rápida 24 horas antes de introducir los alimentos en el compartimento congelador.

Función de enfriamiento rápido

Esta función puede utilizarse para enfriar rápidamente alimentos depositados en el compartimento refrigerador. Pulse el botón de enfriamiento rápido para iniciar esta función. Durante el proceso, el indicador de enfriamiento rápido se iluminará y el indicador del ajuste de la temperatura del compartimento refrigerador se pondrá en 1°C. Durante el tiempo en que la función permanezca activada, el compartimento alcanzará temperaturas inferiores a las ajustadas. Además, es posible que todos los indicadores de temperatura del compartimento refrigerador se enciendan. El proceso de enfriamiento rápido puede llevar unas dos horas, y al final de ese periodo, el indicador de enfriamiento rápido se apagará y el compartimento refrigerador volverá a alcanzar la temperatura previamente ajustada.

Almacenamiento de alimentos en el frigorífico

- Es preferible envolver o cubrir los alimentos antes de introducirlos en el frigorífico.
- Los alimentos calientes deben dejarse enfriar hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de introducirlos en el frigorífico.
- Los alimentos que vaya a congelar deben ser frescos y estar en buen estado.
- Los alimentos deben dividirse en porciones basadas en las necesidades de consumo de la familia.
- Los alimentos deben empaquetarse herméticamente para evitar que se sequen, incluso aunque vayan a guardarse durante poco tiempo.
- Los materiales utilizados para empaquetar alimentos deben ser a prueba de desgarrones y resistentes al frío, a la humedad, los olores, los aceites y los ácidos, y además deben ser herméticos. También deben estar bien cerrados y estar hechos de materiales fáciles de utilizar y aptos para su uso en congeladores.
- Los alimentos que vayan a ser congelados deben depositarse en el compartimento congelador. (No deje que entren en contacto con los alimentos previamente congelados para evitar que éstos puedan descongelarse parcialmente. La capacidad de congelación del aparato se menciona en las especificaciones técnicas del mismo).
- Respete estrictamente los tiempos de conservación de alimentos congelados que encontrará en el apartado de información sobre la congelación.
- No consuma inmediatamente los alimentos recién descongelados, y en ningún caso los vuelva a congelar.

Uso de los accesorios

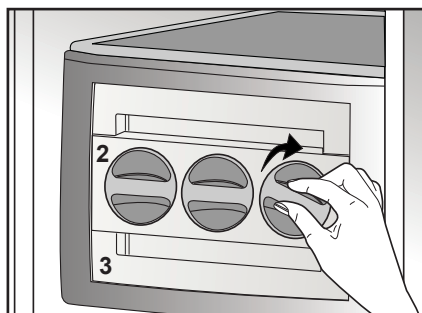
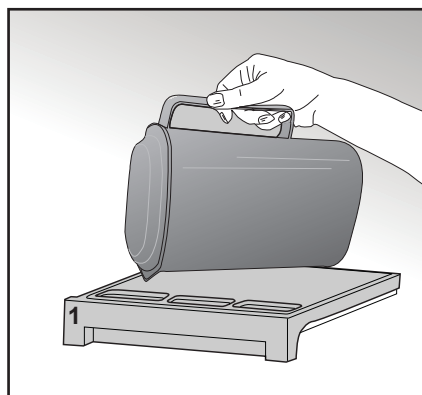
Icematic

- Cuando retire el depósito de agua del Icematic (1) para volverlo a llenar, debe volverlo a colocar en su sitio una vez lleno antes de dos minutos. En cuanto el cartucho esté en su lugar, la tobera del sistema se abrirá y las celdas Icematic se llenarán de agua automáticamente. El hielo estará listo en unas dos horas.
 - No saque el Icematic de su sitio para coger el hielo.
 - Gire los tiradores hacia la derecha tal como se muestra en la ilustración.
- Los cubitos de hielo de las celdas caerán entonces al depósito de hielo que hay debajo (3).
- Ahora puede retirar el depósito y servir los cubitos.
 - Si lo desea, puede dejar los cubitos en el depósito.

El depósito sirve para acumular cubitos de hielo. No eche agua en el depósito, ya que podría romperse.

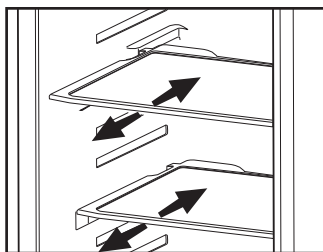
Acerca del depósito de suministro de agua

Retire el depósito de suministro de agua y llénelo de agua. Una vez lleno, empuje el depósito hacia delante en su sitio hasta que escuche un “clac”. Si hay hielo en el depósito, espere hasta que se derrita. El depósito de agua tiene una capacidad de unos 290 ml.



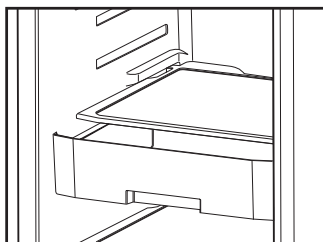
Estantes deslizantes

Los estantes deslizantes pueden moverse hacia atrás o hacia adelante con facilidad en sus guías. De esta manera, podrá acceder con mayor comodidad a los alimentos depositados en la parte trasera del estante.



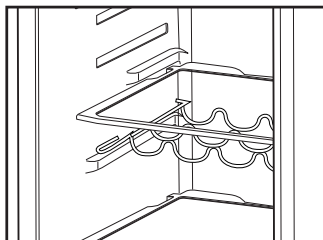
Bandeja del desayuno

La bandeja del desayuno ubicada debajo del estante dispone de unas guías que permiten moverla hacia atrás o hacia adelante con facilidad. Puede guardar los alimentos del desayuno durante periodos prolongados en este cajón, ahorrando espacio en las estanterías del compartimento refrigerador.



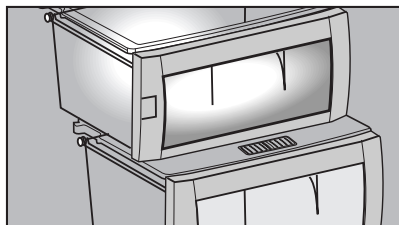
Botellero

El botellero situado bajo el estante le permite almacenar hasta cuatro botellas tumbadas una al lado de otra.



Luz azul

El efecto de la longitud de onda de la luz azul hace que los alimentos almacenados en el cajón de frutas y verduras prolonguen su proceso de fotosíntesis, conservando de esta manera su frescura e incrementando su contenido vitamínico.



Cajón de frutas y verduras o compartimento de enfriamiento a 0 °C (1)

- El cajón situado en la parte inferior del compartimento refrigerador puede transformarse en un cajón de conservación de ensaladas o en un compartimento de enfriamiento.
- El compartimento de enfriamiento mantendrá la temperatura por debajo de la temperatura en el compartimento refrigerador alrededor de 0°C, lo cual permite conservar las carnes y pescados frescos durante más tiempo.

El compartimento de enfriamiento es también ideal para almacenar alimentos precocinados.

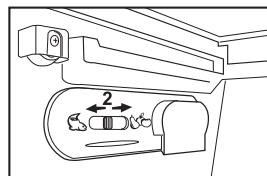
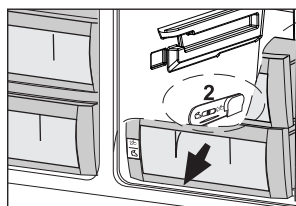
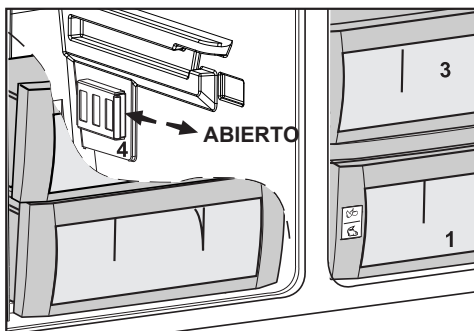
Importante:

- Las frutas y verduras pueden congelarse si el deslizador (2) se mantiene en la posición de compartimento de enfriamiento. Por lo tanto, compruebe la posición del deslizador (2) antes de depositar alimentos.

• Si la temperatura ambiente es igual o inferior a 10 °C, las verduras verdes y las ensaladas de fácil congelación deben retirarse de este compartimento (1) y colocarse en el cajón superior de frutas y verduras. (3)

• No intercambie las posiciones de estos cajones y asegúrese de que el deslizador de ajuste de la posición está situado en la posición deseada, es decir, cajón de frutas y verduras o compartimento de enfriamiento.

• Si la temperatura ambiente supera los 28 °C, si se desea obtener más frío en el compartimento (1), abra el deslizador de ajuste (4) del congelador. Asegúrese de que el deslizador de ajuste (4) del congelador esté cerrado cuando la temperatura ambiente sea inferior a 28 °C.

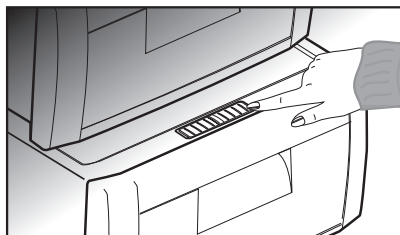


Control de la humedad en el cajón de frutas y verduras

El control de la humedad puede ajustarse desplazando a derecha o izquierda el deslizador de control de la humedad.

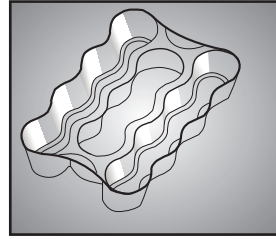
• Si detecta que los alimentos almacenados en este compartimento se secan, cierre el deslizador de control de la humedad.

• Si detecta humedad en el compartimento, abra el deslizador.



Huevera

- Puede instalar la huevera en la puerta o el estante que desee.
- Nunca deposite la huevera en el compartimento congelador

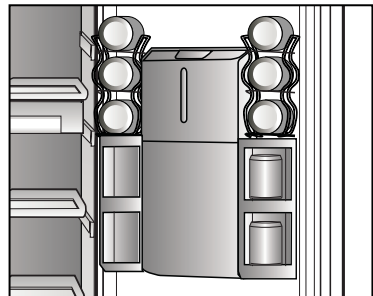
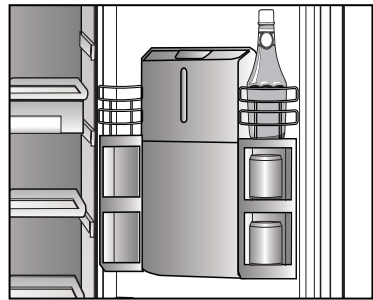


Estante de uso general, bebidas enlatadas y repisas

(puede que no estén presentes en algunos modelos).

Puede utilizar el estante de uso general para los alimentos de tamaño adecuado de la manera que se muestra en la ilustración.

- Puede utilizar este compartimento para almacenar los alimentos y bebidas que quepan en las repisas. (ketchup, mahonesa, etc.)
- En el estante para bebidas en lata puede colocar tumbadas las latas de bebida.



Fuente de agua

Este accesorio le proporciona agua fría sin que tenga que abrir la puerta del frigorífico, ayudándole por lo tanto a ahorrar energía al mantener el aire frío en el interior del frigorífico.

Uso de la fuente de agua

Presione la palanca de la fuente con el vaso. La fuente se abrirá y su vaso se llenará de agua.

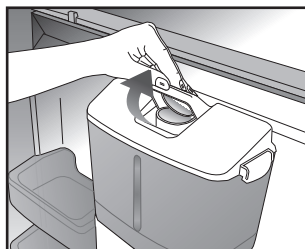
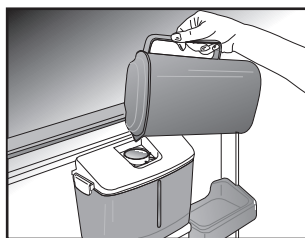
Al retirar el vaso, la palanca volverá a su sitio y la fuente se cerrará.



Llenado de la fuente de agua

Abra la tapa de la fuente ubicada en el interior de la puerta, tal como se ve en la ilustración, y llene el depósito con agua de una garrafa a temperatura ambiente o más fresca. Cierre al tapa.

Le recomendamos que cierre el bloqueo para niños con el fin de evitar que la fuente pueda ponerse en funcionamiento mientras llena el depósito.

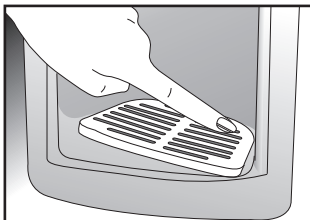


Advertencia

La fuente de agua está destinada a su uso con agua potable únicamente. No ponga en ella agua caliente, zumos, leche o bebidas gaseosas o alcohólicas.

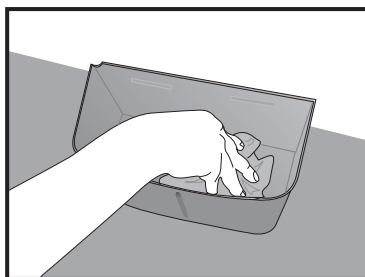
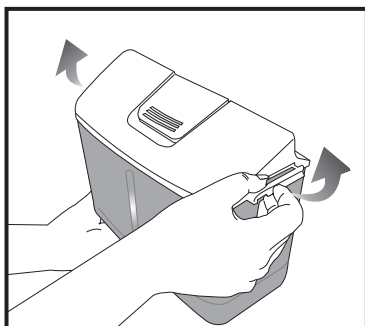
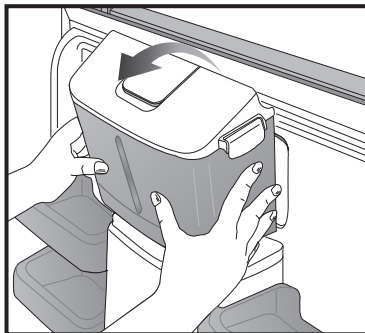
Recipiente de goteo

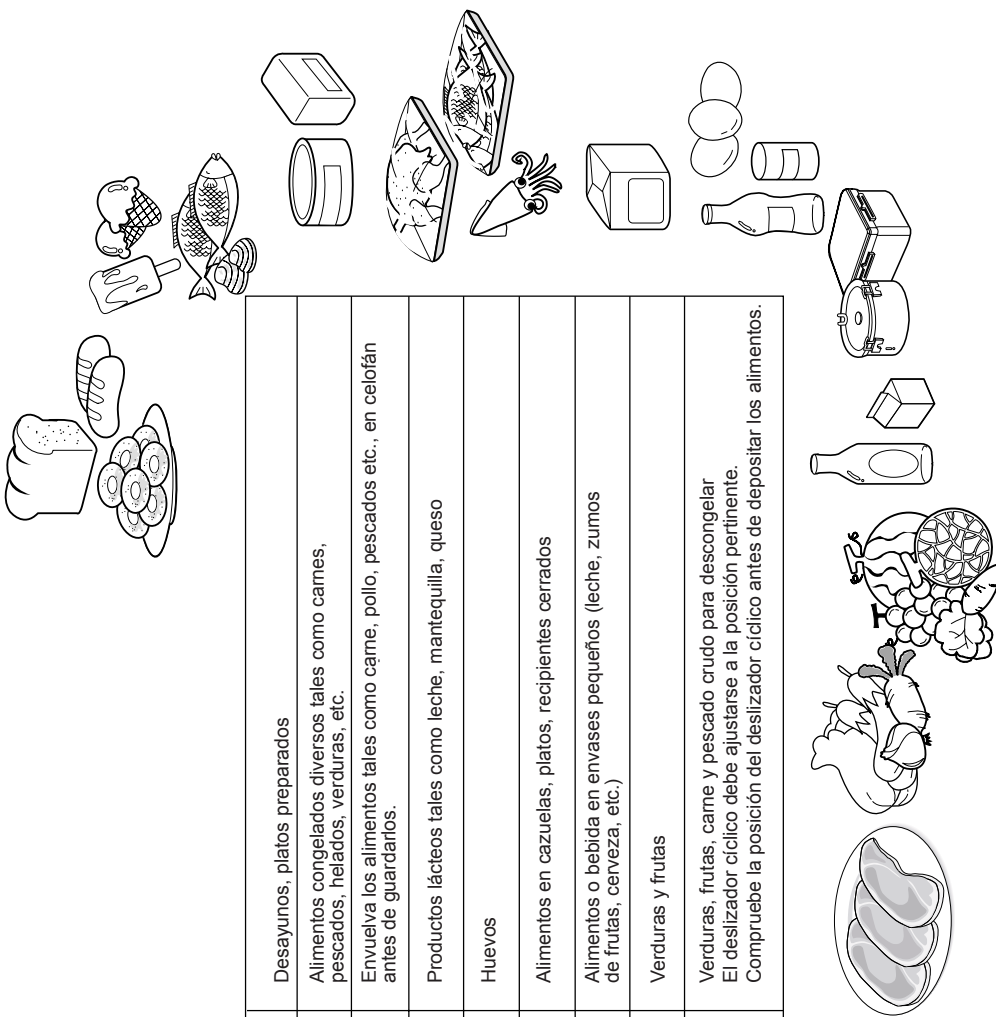
El agua que gotea de la fuente debido a su uso se acumula en la rejilla de goteo colocada en la parte inferior. Retire la cubierta de plástico de la rejilla de goteo haciendo presión en su esquina derecha con el fin de eliminar el agua acumulada. Puede retirar el agua con la ayuda de una esponja o un paño suave.



Limpieza del depósito de agua

Retire el depósito de agua de la manera mostrada en la ilustración, abra los cierres laterales y desprenda el depósito y el mecanismo de la tapa superior. Lave el depósito con agua caliente, coloque el mecanismo de la tapa superior y enganche los cierres. Al colocar el depósito en su lugar, asegúrese de que los ganchos de la parte posterior del depósito encajan completamente en el soporte de la puerta del frigorífico. Si retiró alguna otra pieza durante la limpieza, asegúrese de instalarla correctamente en su sitio. De lo contrario, es posible que se produzca un escape de agua. (Si lava el depósito de agua en el lavavajillas es posible que se ralle).





Consejos para el ahorro de energía

1. No deje las puertas del frigorífico abiertas durante periodos largos de tiempo.
2. No introduzca alimentos o bebidas calientes en el frigorífico.
3. No sobrecargue el frigorífico, ya que entorpecería la circulación del aire en su interior.
4. No instale el frigorífico de forma que quede expuesto a la luz solar directa o cerca de aparatos que irradian calor tales como hornos, lavavajillas o radiadores.
5. Procure depositar los alimentos en recipientes cerrados.

Cambio de la bombilla de iluminación

Para cambiar la bombilla utilizada para iluminar el frigorífico, **póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.**

Si fallara la luz, proceder de la siguiente manera:

1.- Desconectar el frigorífico retirando para ello el enchufe de la toma de corriente.

Puede ser útil retirar los estantes para acceder más fácilmente.

2- Utilizar un destornillador de punta plana para retirar la tapa del difusor de luz.

3- Comprobar que no se ha aflojado la bombilla y fijarla firmemente en su soporte. Volver a colocar el enchufe y encender el frigorífico.

Si la bombilla funciona, volver a colocar la cubierta insertando la pestaña posterior y empujando hasta alinear las dos pestañas anteriores.

4- En caso de fallo de la bombilla, desenchufar el frigorífico retirando el enchufe de la toma de corriente.

Sustituir la bombilla por una nueva de 15 vatios (máx.) a rosca (SES-E14).

5- Deseche con cuidado la bombilla defectuosa.

Se pueden obtener fácilmente bombillas de repuesto de cualquier buen distribuidor eléctrico o tienda de bricolaje.

4

Información sobre la congelación rápida

Los alimentos deben congelarse lo más rápido posible con el fin de mantenerlos en las mejores condiciones de calidad.

Las normas TSE exigen (de acuerdo con ciertas condiciones de medición) que el frigorífico congele 4 kg de alimentos por cada 100 litros de volumen del congelador a una temperatura ambiente de 32°C y una temperatura interior de -18°C o inferior en menos de 24 horas.

Los alimentos sólo pueden conservarse durante periodos prolongados de tiempo a temperaturas de -18°C o menos.

A -18°C o menos es posible mantener los alimentos frescos durante muchos meses en el congelador.

ADVERTENCIA! ⚠

- Los alimentos que vaya a congelar deben estar en buen estado.
- Los alimentos deben dividirse en porciones basadas en las necesidades de consumo de la familia.
- Los alimentos deben **empaquetarse** herméticamente para evitar que se sequen, incluso aunque vayan a guardarse durante poco tiempo.

Materiales necesarios para el empaquetado:

- Cinta adhesiva resistente al frío
 - Etiquetas autoadhesivas
 - Gomas elástica
 - Bolígraf
- Los materiales utilizados para empaquetar alimentos deben ser a prueba de desgarrones y resistentes al frío, la humedad, los olores, los aceites y los ácidos.
- No deje que los alimentos entren en contacto con alimentos previamente congelados, con el fin de evitar que éstos puedan descongelarse parcialmente.
- Puede comprobar la capacidad de congelación de su frigorífico en el apartado “Especificaciones técnicas” de la sección 1.
- Respete siempre los valores especificados en las tablas para los periodos de conservación.

No consuma inmediatamente los alimentos recién descongelados, y en ningún caso los vuelva a congelar.

Empaquetado (envoltorio):

- Los materiales de empaquetado (plástico o papel de aluminio) deben envolver herméticamente los alimentos, de manera que no quede aire atrapado en su interior.
 - Los recipientes sin tapa deberán envolverse con una hoja de doble capa y sujetarse con una goma elástica.
 - Dado que los alimentos en puré y líquidos se dilatan en un 10% cuando son congelados, nunca llene por completo los recipientes con este tipo de alimentos.
 - Antes de congelar alimentos, enfríelos en el compartimento refrigerador.
 - Etiquete siempre los paquetes de alimentos que vaya a congelar. Para ello puede utilizar etiquetas autoadhesivas.
- En ellas debe indicar la fecha de congelación, la fecha de caducidad y el periodo máximo de conservación de los alimentos.
- La elaboración de una lista de congelación que indique el número de paquetes, el tipo de alimentos y la fecha en que son almacenados facilita el control de los alimentos congelados.
 - En la tabla 1 encontrará los materiales de envoltorio recomendados para cada tipo de alimentos.

Carnes, aves, repostería y alimentos con formas irregulares.	Plástico para envolver	Bolsa elástica o regular.
	Papel de aluminio	“Super resistente”
Verduras, frutas (con o sin azúcar), bizcochos y pasteles de crema, carne a trozos.	Bolsa de plástico	Mín. 0,05 mm de grosor
Frutas en almíbar, alimentos en puré o líquidos (mermelada de manzanas, huevos batidos, bebidas, etc). Frutas preparadas.	Recipientes cerrados	Recipiente de aluminio, envoltorio de papel de estraza, recipientes de plástico y cristal resistentes al frío.

Tabla 1 - Materiales de envoltorio

Las salchichas y las carnes de todo tipo deben estar desprovistas de grasas, si es posible. Si la carne procede de una matanza reciente, debe dejarse en el compartimento de alimentos frescos durante un par de días. (Vea en la tabla 11 los tiempos necesarios).

Preparación:

Debe prepararse en porciones según las necesidades de la familia. Si los paquetes miden menos de 10-11 cm, serán más fáciles de colocar y los alimentos se congelarán mejor. Procure que los huesos no rasguen los envoltorios, ya que de lo contrario la carne se secará y perderá su sabor.

Envoltorio:

Debe envolverse cuidadosamente en plástico e introducirse posteriormente en una bolsa de plástico. Los alimentos a congelar deben empaquetarse herméticamente de manera que no quede aire atrapado en ellos.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 2. Los valores de la tabla deben observarse estrictamente. (El periodo de almacenamiento para las carnes con grasa se reduce casi a la mitad de los valores indicados).

Carnes		Preparación	Periodo de almacenamiento (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente (horas)
Carne de cordero	Ternera asada	—	4-8	Las piezas grandes de carne deben descongelarse bien.
	Chuletas de cordero	Ponga papel de aluminio entre las chuletas.	4-8	1-1.5
	Carne a trozos	Corte en trozos.	4-8	2-3
Carne de ternera	Ternera asada	—	6-10	Las piezas grandes de carne deben descongelarse bien.
	Bistecs	Corte en piezas de 2 cm de grosor y ponga papel de aluminio entre ellas.	6-10	1-2
	Escalopes, chuletas de cordero	Ponga papel de aluminio entre los filetes.	6-10	1-2
	Carne a trozos	Corte en trozos pequeños.	6-10	2-3
Vacuno	Ternera asada	—	8-12	Las piezas grandes de carne deben descongelarse bien.
	Bistecs	Corte en piezas de 2 cm de grosor y ponga papel de aluminio entre ellas.	8-12	1-2
	Rollo de ternera	Ponga papel de aluminio entre los filetes.	8-12	Las piezas grandes de carne deben descongelarse bien.
	Carne a trozos	Corte en trozos.	8-12	2-3
	Carne cocida	—	8-12	1-2
Carne de cerdo	Ternera asada	—	6-8 (sin grasa)	Las piezas grandes de carne deben descongelarse bien.
	Escalopes, chuletas de cordero	Ponga papel de aluminio entre los filetes.	3-6 (con grasa)	Casi 1 hora
	Rollo de ternera	Corte en trozos.	3-6	2-3
	Carne a trozos	Corte en trozos.	3-6	2-3
Despojos (pieza)		—	1-3	(Según tamaño) 1-2
Carne picada		Distribuya en paquetes planos sin condimentar.	1-3	2-3
Hueso		Corte con un serrucho.	6-8	Usar congelado.
Salchichas, salami (para hervir y freír)		Debe envolverse incluso aunque tenga membrana.	1-2	Hasta que se descongele.
Salchichas, salami (para consumir en frío)		Debe envolverse incluso aunque tenga membrana.	1-2	Hasta que se descongele.
Jamón		Ponga papel de aluminio entre los filetes.	2-3	Hasta que se descongele.
Bacon, jamón cocido		—	2-4	Hasta que se descongele.

Tabla 2 - Periodos de almacenamiento y descongelación de las carnes y salchichas

Las aves (pollo, ganso, pato, etc) y la caza (conejo, venado, jabalí) pueden ser congeladas. Las aves deben limpiarse bien, lavarse varias veces y guardar en el refrigerador durante un día antes de congelarlas.

Preparación:

Las aves pequeñas deben empaquetarse enteras y las grandes en trozos. Los animales de caza deben despiezarse a las 24 horas de la cacería. Si es posible, añada aceite a las carnes una vez descongeladas, ya que las carnes con aceite añadido pueden mantenerse congeladas durante 3 meses mientras que las que no lo llevan pueden conservarse congeladas hasta 12 meses.

Envoltorio:

Es posible envolver en plástico, aunque es recomendable hacerlo con papel de aluminio. Las piezas a congelar deben empaquetarse herméticamente de manera que no quede aire atrapado en ellas.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 3. Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.

⚠ AVISO: Nunca vuelva a congelar alimentos una vez descongelados.

Tipo de carne	Peso	Preparación	Periodo de almacenamiento (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente (horas)
Gallina	1 - 1.5 kg.	De la forma habitual	7 - 8	10 - 12
Pollo	0.6 - 0.8 kg.	De la forma	7 - 9	7 - 10
Pato		Envuelva las partes con huesos en papel de aluminio tras condimentar.	2 - 4	10 - 12
Ganso	4 - 6 kg.	Las porciones no deben superar los 2,5 kg, como en los patos.	12	10 - 12
Conejo Liebre Venado Ciervo de lecha Jabalí	4 - 6 kg.	Las porciones no deben superar los 2,5 kg, y no deben separarse los huesos.	9 - 12	10 - 12

Tabla 3 - Periodos de almacenamiento y descongelación de aves y caza

Puesto que el pescado adquirido en el mercado no será **lo suficientemente fresco**, sólo se considera pescado fresco el que esté recién pescado.

Preparación:

El pescado que vaya a cocinar al vapor o a freír debe lavarse concienzudamente una vez limpio.
Los pescados de más de 1 kg deberán cortarse a trozos. Los pescados listos para congelar deben dejarse en el congelador sin envolver durante 1 o 2 horas, tras lo cual se deben sumergir en agua con hielo hasta que se forme una película de hielo (es preciso añadir 5 gr. de ácido cítrico si el pescado contiene grasa) y envolverse inmediatamente.

Envoltorio:

Pueden envolverse en plástico, aunque es recomendable hacerlo con papel de aluminio. Las piezas a congelar deben empaquetarse herméticamente de manera que no quede aire atrapado en ellas.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 4. **Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.**
Los periodos de almacenamiento para los pescados con grasa son más cortos que los de los pescados que no la contienen.

Tipos de pescado		Preparación	Periodo de almacenamiento (meses)	Descongelación a temperatura ambiente
Pescados de agua dulce	Trucha	Una vez desescamados y bien limpios por dentro, deben lavarse y secarse. Corte las cabezas y las colas si es necesario.	2 - 3	Los pescados de gran tamaño deben descongelarse por completo. Los pescados pequeños pueden estar un poco congelados.
	Lucio		2	
	Carpa		2	Debe freírse a baja temperatura.
	Barbo		2	
Pescados sin grasa	Róbalo, platija, rodaballo, lenguado		4 - 8	Debe descongelarse por completo.
Pescados con grasa	Bonito, caballa, salmónete, salmón, pescado azul, anchoa		2 - 4	Debe descongelarse por completo.
Huevas	Caviar		2 - 3	Debe descongelarse por completo.
Marisco	Cangrejo, gamba, ostra, cangrejo de río, langosta		4 - 6	Debe descongelarse por completo.

Tabla 4 - Periodos de almacenamiento y descongelación para pescados

Todas las verduras cocidas y hervidas pueden congelarse. Las verduras de su propio huerto se conservarán mejor que las compradas en los establecimientos.

Preparación:

Las verduras deben cortarse en trozos pequeños y hervirse brevemente una vez limpias y lavadas.

Envoltorio:

Pueden envolverse en bolsas de plástico. Los paquetes deben tener forma regular para reducir su volumen de almacenamiento. Las verduras tales como las espinacas deben introducirse en bolsas de plástico. Las porciones no deben exceder el kilo.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 5. **Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.**

Preparación de verduras descongeladas:

Las verduras congeladas deben descongelarse en agua hirviendo o en aceite. Las verduras trituradas (espinacas, repollo) deben dejarse descongelar antes de su preparación. Las verduras descongeladas deben utilizarse inmediatamente y nunca deben volver a congelarse.

¡Importante!

Los tiempos de cocción de las verduras congeladas son tres veces inferiores a los de las mismas verduras frescas.

Hervido exprés (muy importante) ⚠

Este proceso se lleva a cabo para proteger el color, el sabor, el olor y el contenido en vitamina C de las verduras.

Se necesitan una cazuela con 7 u 8 litros de agua hervida y un colador.

Las verduras preparadas (máximo 0,5 kg cada vez) se depositan en el colador y se cubren, para a continuación sumergirlas en el agua hirviendo (5 l). Se deben mantener sumergidas durante un minuto y luego se sacan. Si el agua se enfría deberá volverse a llevar a ebullición para poder continuar sometiendo al proceso a más verduras.

Inmersión:

El agua debe estar hirviendo.

(Siga los tiempos de inmersión especificados en la tabla 5).

Las verduras deben a continuación sumergirse en un chorro del agua corriente y dejarse escurrir.

Puede utilizar la misma agua hirviendo varias veces.

Verduras no adecuadas para congelación:

- Lechuga de hoja arrugada, berro, rábano, cebolla, verduras crudas o muy maduras.

Verduras	Propiedades que deben presentar las verduras crudas	Preparación	Tiempo de hervor exprés (minutos)	Periodo de almacenamiento (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente (horas)
Coliflor	Sólida, con flores blancas	Añada 1 gr. de ácido cítrico a 1,5 l de agua caliente (para mantener el color)	3 - 5	8 - 10	Usar congelado.
Judías verdes Judías pintas	Frescas, jugosas	Escurre el agua tras el lavado y corte en trozos pequeños.	3		Usar congelado.
Guisantes	Frescos, suaves, no muy pequeños y sin semillas muy oscuras	Lave y someta a hervor exprés tras retirar las semillas.	2	8 - 12	Usar congelado.
Col	Fresca, dura, de color verde	Limpie y someta a hervor exprés.	1 - 2	6 - 8	Tiempo de descongelación 2 h.
Berenjena	Brillante y dura	Lave y corte en trozos de 2 cm.	4	10 - 12	Separe los trozos entre sí mediante láminas de polietileno.
Pepino	Con poca semilla, duro	Para ensaladas: Pique o ralle tras lavar y pelar.	Proceso no realizado.	6 - 8	Tiempo de descongelación 1/2 hora.
		Como verdura: Pele y corte a lo largo. Retire las semillas. Corte en discos de 3 cm de grosor.	4	6 - 8	Usar congelado.
Maíz	Blando pero no muy maduro	Limpie.	4 - 8	12	Puede congelarse con la mazorca o bien los granos
Puerro		Trocee y someta a hervor exprés.	5	6 - 8	Usar congelado.
Zanahoria	Fresca	Someta a hervor exprés y a continuación corte en rebanadas y enjuague con agua fría.	3 - 4	12	Usar congelado.
Pimiento	Frescos, colores rojo, amarillo y verde.	Corte el tallo dividiéndolo en dos y retire las semillas. Someta a hervor exprés	2 - 3	8 - 10	Usar congelado o descongelado.
Perejil	Hojas duras	Trocee en pedazos pequeños y congele.	Proceso no realizado.	6	Usar congelado.
Champiñones	Champiñones enteros no muy grandes	Fría ligeramente con aceite y añada un poco de zumo de limón.	Proceso no realizado.	2 - 3	Deben usarse congelados y de inmediato.
Trigo sarraceno		Con o sin azúcar.	Proceso no realizado.	8 - 12	Tiempo de descongelación 1-2 h.
Coles de Bruselas	Verdes, duras, con flores	Prepare de la manera habitual y a continuación someta a hervor exprés.	3 - 4	9 - 12	Usar congelado.
Remolacha	Blanda, entera, roja			8 - 10	Tiempo de descongelación 3-4 h.
Col lombarda	Sólo entera	Prepare de la manera habitual, córtela en rebanadas y sumérjala en agua caliente con vinagre.	3	8 - 10	Usar congelado.
Apio		Prepare de la manera habitual y a continuación someta a hervor exprés.		10 - 12	Usar congelado.
Espárragos	Duros, cerrados, con flores blancas	Pelado y cortado en rodajas. Si no está fresco, dejar en agua fría durante 1 o 2 horas. A continuación, someter a hervor exprés.	3 - 4	6 - 9	Usar congelado.
Calabacín	Frescos	Cortar en rodajas de 2 o 3 cm.	2 - 3	9	Usar congelado.
Espinacas	Frescas, de hojas blandas	Prepared as usual and then shock boiled.	2	6 - 9	Tiempo de descongelación 2 h.
Verduras para sopa (perejil, zanahoria, etc)	Sólo frescas	Sometido a hervor exprés tras limpiarse y lavarse. Congelado en pequeñas porciones.	3	4 - 6	
Puré o zumo de tomate	Maduros	Los tomates se lavan, se cortan en rodajas y se escaldan al vapor durante 10 minutos; a continuación se pasan por el colador o se cortan en cubos pequeños y se congelan.		10 - 12	Usar congelado.

Tabla 5- Periodos de almacenamiento y descongelación de las verduras

Sólo debe congelarse la fruta madura (pero no demasiado). Las frutas que pierdan su color con facilidad (manzana, pera, etc) deben someterse a hervido exprés y a esterilización antes de congelarse. Las frutas congeladas pueden utilizarse posteriormente para hacer compotas, jaleas, mermeladas y como ingredientes de las tartas. Puede congelar las frutas con o sin azúcar, en función de los alimentos con las cuales vaya a utilizarlas después. Las frutas con almíbar añadido conservan mejor su olor y sabor incluso aunque se congelen.

Preparación según su uso previsto:

Para consumir en crudo:

Pueden congelarse con o sin almíbar. Retire el envoltorio y deje que se descongelen lentamente antes de consumirlas.

Para jaleas, mermeladas y frutas en compota:

Las frutas congeladas se utilizan de la manera habitual una vez descongeladas.

Para las tartas:

Las frutas deben estar bien descongeladas antes de poderlas utilizar. Una vez descongeladas sólo deben utilizarse para hacer tartas.

Bizcocho

Las frutas deben congelarse sin azúcar. Déjelas descongelar a temperatura ambiente antes de usarlas.

Para bebidas:

Las frutas deben congelarse con azúcar y añadirse congeladas a las bebidas.

Solución de azúcar:

Preparación de soluciones de azúcar (almíbares) según los porcentajes: Las frutas pequeñas a utilizar en repostería deben empaquetarse tras congelarse sin envolver durante 1 o 2 horas.

Envoltorio:

Las frutas con almíbar añadido deben empaquetarse en bolsas de plástico y las que no tengan almíbar deben almacenarse en recipientes de plástico.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 7. Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.

Porcentaje de azúcar en la solución	Cantidad de azúcar en 1 l de agua	Peso del almíbar una vez disuelto el azúcar
% 35	540 gr.	1.3 L.
% 40	670 gr.	1.4 L.
% 45	820 gr.	1.5 L.

Tabla 6 - Tabla de soluciones

Frutas	Propiedades que deben presentar las verduras crudas	Preparación	Solución de azúcar	Periodo de almacenamiento (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente (horas)
Manzana	Carne no granulada, no demasiado madura, piezas enteras	Dejar en salmuera (5 gr. de sal en 1 l de agua) hasta someterlas a hervido exprés. Someter a hervido exprés durante dos minutos.	35%, sin azúcar para preparar repostería.	8 - 10	5 - 7
Mermelada de manzana	Manzanas firmes y jugosas	Preparar de la manera habitual y añadir azúcar al gusto.	Entre 80 y 100 gr. de azúcar por cada kilo de mermelada.	8 - 12	5 - 10
Albaricoque	Frutos maduros y enteros del mismo color amarillo.	Preparar de la manera habitual, dividir en dos y retirar las semillas, sumergir en azúcar o ácido cítrico con la piel o someter a hervido exprés en almíbar durante 15 - 30 segundos.	% 45	4 - 6	4 - 6
Pera	Preferibles los frutos firmes y maduros.	Someter a hervido exprés durante 2 o 3 minutos. Dejar en el agua con vinagre hasta someter a hervido exprés en un 35 % (1 minuto para frutos muy maduros).	% 35	8 - 10	5 - 7
Mora	No aplastadas, negras, maduras, frescas	Lavar bien y trocear. Pueden congelarse con o sin azúcar.	100 gr. de azúcar por cada 500 gr. de moras.	10 - 12	3 - 7
Fresa	Fresas firmes y maduras	Lavar bien y trocear.	100 gr. de azúcar por cada 500 gr. de fresas. Sin azúcar para tartas.	8 - 12	2 - 7
Frambuesa, brusco	Frutos bien maduros y del mismo color	Lavar bien y secar.	100 gr. de azúcar por cada 500 gr. de frambuesas.	10 - 12	3 - 7
Grosella roja	Frutos enteros, maduros y sin trocear	Lavar y retirar los tallos.	100 gr. de azúcar por cada 500 gr.	8 - 12	3 - 7
Cereza ácida	Frutos bien maduros, intactos y del mismo color	Lavar y retirar los tallos.	% 45	8 - 12	5 - 8
Cereza dulce			% 35		
Ciruela	Frutos enteros, maduros y sin aplastar	Sólo para compota de frutas.	% 35	8 - 12	5 - 10
Melocotón	Preferibles los frutos firmes y sin aplastar. Bien maduros.	Pelar, cortar, retirar las semillas y someter a hervido exprés o bien hacer compota con azúcar.	% 40	10 - 12	3 - 5
Membrillo	Frutos frescos y no maduros del todo	Compota, mermelada, zumo de membrillo	% 40	11 - 12	5 - 10
Jalea de frutas	Frutos frescos y no maduros del todo	Preparar de la manera habitual.	Con o sin azúcar, como guste.	6	2 - 5
Grosella roja	Bien maduros o sin madurar	En crudo, con o sin azúcar.	100 gr. de azúcar por cada 500 gr. Preparar sin azúcar para repostería.	8 - 12	3 - 7
Ciruela de Damasco	Frutos con igual grado de madurez y con tallos tiesos	Preparar de la manera habitual una vez retiradas las semillas.	% 35	10 - 12	Usar congelado. 5 - 10
			Preparar sin azúcar para repostería.		

Tabla 7 - Periodos de almacenamiento y descongelación para frutas

Productos lácteos, huevos

Los productos lácteos y de la mantequilla (nata ácida, nata, crema cuajada y mahonesa) no son aptos para la congelación.

Huevos:

No deben congelarse con la cáscara, (ya que ésta podría romperse. Por lo tanto, deberá congelar la clara y la yema por separado o juntas una vez estén bien batidas. Deberá añadir una pizca de sal o azúcar a la yema o a la mezcla para evitar que espese demasiado.)

Envoltorio:

Las yemas y las claras de huevo deben guardarse en recipientes de plástico o en paquetes una vez congeladas.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 8. Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.

Platos preparados	Preparación	Periodo de almacenamiento (meses)	Explicación
Leche		2 - 3	Sólo las homogeneizadas.
Nata (dulce) 40%	Batido o no batido	1 - 2	Debe almacenarse en recipientes pequeños.
Nata (ácida)	No apto para congelación. Se vuelve como la sémola.		
Queso (excepto el queso fresco)	Debe ponerse papel de aluminio entre las lonchas.	6 - 8	Los quesos tiernos son más adecuados que los curados. Puede dejarse en su envoltorio original si se va a consumir en poco tiempo. En caso de que vaya a permanecer almacenado durante un periodo prolongado, deberá envolverlo en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla		6	La mantequilla sin sal es más adecuada para la congelación. En caso de que vaya a permanecer almacenada durante un periodo prolongado, deberá envolverla en papel de aluminio o plástico. No debe congelarse en su envoltorio original. Pueden utilizarse también recipientes de plástico.
Clara de huevo	Lea la siguiente explicación.	10 - 12	30 gr. equivalen a 1 clara de huevo.
Mezcla de huevo (yema + clara)	Lea la siguiente explicación.	10	50 gr. de mezcla equivalen a 1 huevo.
Yema de huevo	Lea la siguiente explicación.	8 - 10	20 gr. equivalen a 1 yema de huevo.

Tabla 8 - Periodos de almacenamiento y descongelación para productos lácteos

Repostería (pan, bizcochos y tartas de crema)

La masa cruda, las tartas de crema y los bizcochos son aptos para la congelación. Toda la repostería debe congelarse como fresca (incluso aunque esté ligeramente caliente). Las sobras de las tartas de crema pueden volverse a congelar. La masa se congela en porciones crudas una vez preparada. La jalea, la mermelada y las frutas deben utilizarse únicamente una vez hayan sido descongeladas por completo con el fin de evitar que las tartas y bizcochos se reblandezcan. Las tartas con crema y ya completamente preparadas deben empaquetarse cuidadosamente una vez congeladas.

Envoltorio:

Las tartas de crema horneadas no deben envolverse con papel de aluminio. Deben dejarse descongelar según los tiempos especificados en la tabla 9. Es mejor guardar los bizcochos en recipientes de plástico, mientras que la masa cruda es preferible envolverla en plástico. Si la envuelve en papel aluminio le costará más desenvolverla después.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 9. Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.

Descongelado:

Si las tartas de crema o bizcochos descongelados se calientan envueltas en papel de aluminio a 150-200°C durante 5 o 10 minutos, estarán más frescas que las descongeladas a temperatura ambiente y conservarán mejor su sabor. Las tartas y cremas deben descongelarse a temperatura ambiente.

Tipo de alimento	Periodo de almacenamiento (meses)	Periodo de descongelación (horas)		
		A temperatura ambiente	En el refrigerador +2, +8°C	En el horno
Galleta	3 - 6	1 - 1.5		A 190-200°C durante 5 a 8 minutos
Pan	4 - 6	2 - 3		A 200-225°C durante 4 a 5 minutos
Bocadillo	2 - 6	1 - 2		
Bizcocho con levadura	3	2 - 4	Parcialmente descongelado	A 100°C durante 50 a 60 minutos A 200°C durante 5 a 10 minutos
Torta	1 - 3			A 200-225°C durante 5 a 10 minutos
Tarta	1 - 1.5	3 - 4		
Masa "phyllo"	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Masa con levadura	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		A 200°C durante 15 a 20 minutos

Tabla 9 - Periodos de almacenamiento y descongelación para repostería

Los sabores de algunos condimentos cambian cuando se almacenan durante periodos prolongados y adquieren un sabor acre.

P. ej. anís, albahaca, eneldo, vinagre, mezcla de especias, jengibre, ajo, p  prika, mejorana, pimienta negra, guindilla, mostaza, tomillo, vainilla y cebolla.

Por lo tanto, los platos a congelar no deben estar demasiado condimentados. Los condimentos deben añadirse una vez el plato ha sido descongelado. Los tiempos de almacenamiento de los alimentos también dependen de la cantidad de aceite y margarina utilizados.

Aceites adecuados: margarina, grasa de ternera, oliva y mantequilla.

Aceites no adecuados: aceite de cacahuete y manteca.

Envoltorio:

Los alimentos líquidos pueden depositarse en recipientes de plástico y el resto de alimentos pueden envolverse en bolsas de plástico o en plástico para envolver.

Periodo de almacenamiento:

Vea la tabla 10. **Los valores de la tabla deben observarse estrictamente.**

	Preparación	Periodo de almacenamiento (meses)	Explicación (horas)
Masa dulce	Envuelta en papel de aluminio en crudo o ligeramente cocinada.	2 - 3	Dejar reposar durante 1 o 2 horas.
Caldo	El caldo se hierve y concentra, se congela en un recipiente y a continuación se empaqueta.	3 - 4	Calentar congelado.
Cocido	Las carnes no deben estar duras.	2 - 3	Dejar entre 5 y 10 horas o calentar congelado.
Alimentos a base de patata	Peladas (las patatas hervidas saladas no son aptas para la congelación). Las bolas de patata deben congelarse tras cocerse ligeramente.	4	Calentar ligeramente sin descongelar.
Patatas fritas	Preparar como desee. Freír en aceite caliente durante 3 minutos. El aceite se escurre y las patatas se empaquetan una vez congeladas sin envolver.	2 - 3	Freír en aceite caliente sin descongelar.
Sopa	Los ingredientes de las sopas deben empaquetarse por separado.	3 - 6	Usar congelado.
Dulces	Los dulces con jalea, almidón o clara de huevo no son aptos. Los dulces con sémola y arroz son más adecuados para la congelación.	1 - 2	Dejar reposar durante 1 o 2 horas.

Table 10 - Periodos de almacenamiento y descongelación para alimentos precocinados

Reposo de los alimentos

Preparación:

Los alimentos congelados deben cocinarse como si fuesen frescos una vez descongelados.

Reposo:

La carne procedente de una matanza reciente debe dejarse reposar durante un tiempo para que se reblandezca. (vea la tabla 11).

Puede preguntarle a su carnicero cuánto tiempo de reposo tiene la carne que ha comprado.

Periodo de reposo (a 1-2°C)	
Carne de cordero	7 días → 2 semanas
Vacuno	5 días → 7 días
Carne de ternera	Debe congelarse inmediatamente
Pollo, etc.	12 horas
Pescado	Debe congelarse inmediatamente

Descongelado

Tabla 11 - Reposo

Es posible aplicar uno u otro procedimiento en función del tipo y del uso dado a los alimentos.

- A temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En el horno eléctrico (en modelos con o sin ventilador)
- En horno microondas

Los tiempos especificados en la tabla 12 varían en función del grosor de los alimentos.

Aplice los valores especificados en su frigorífico.

Alimento	Peso	A temperatura ambiente de 20 °C	En el frigorífico entre 2 y 8°C	En horno eléctrico sin ventilador entre 50 y 75°C.	En horno eléctrico a 90°C	En horno microondas (a potencia de descongelación)
	1000 gr.	6-8	12-15 h	2-2.5 h	Entre 90 y 100 minutos	25-30 minutos
	800-1000 gr.	7-10 h	12-16 h	2-2.5 h	80-90 minutos	23-25 minutos
	1500 gr.	12 h	22 h	3 h	120 minutos	30-35 minutos
	1000 gr.	2-3 h		Entre 20 y 30 minutos a 180-	Entre 70 y 90 minutos a 90°C	10 minutos
	1000 gr.			10-15 minutos	10-15 minutos	10 bocadillos 1 minuto
		2-4 h		20-30 minutos	70-90 minutos	1 bizcocho 1/2 minuto
	500 gr.	5-8 h	8-10 h		Entre 35 y 40 minutos antes de calentar	6-8 minutos
	500 gr.	5-10 h	15-18 h		40-50 minutos	8-10 minutos

Tabla 12 - Tiempos de descongelación para algunos alimentos congelados

5 Limpieza del frigorífico

Advertencia

No utilice nunca gasolina, benceno o sustancias similares para la limpieza.



- Antes de proceder, desconecte el frigorífico de la corriente, desenchufándolo o bien desconectando el fusible.
 - No utilice nunca vapor para la limpieza del frigorífico. El vapor podría entrar en contacto con los elementos eléctricos y causar cortocircuitos o shocks eléctricos.
 - Limpie las paredes internas de su frigorífico con un paño suave o una esponja humedecida con agua caliente carbonatada (soda). Escurra bien el paño o esponja antes de utilizarlo. No utilice nunca materiales corrosivos o abrasivos (disolventes, blanqueadores, detergente en polvo).
 - Para la limpieza de la junta de la puerta, utilice únicamente agua caliente.
- La etiqueta publicitaria adherida a la puerta puede retirarse (el periodo para retirarla es de 1 año). Para retirar la etiqueta, tire de una esquina en dirección contraria. Si la etiqueta se rompe, no rasque los trozos adheridos, retírelos con la ayuda de una esponja humedecida.
- Retire el polvo de la rejilla de ventilación con la ayuda de un aspirador una vez al año.

Protección de las superficies de plástico

No deposite aceites líquidos o alimentos aceitosos en recipientes no cerrados ya que dañarán las superficies de plástico de su frigorífico. En caso de derrame de aceite sobre las superficies de plástico, limpie y enjuague con agua caliente la parte afectada de inmediato.

6 Mantenimiento

Acciones a realizar antes de llamar al servicio técnico

Rogamos compruebe los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.



1. ¿Está el frigorífico convenientemente enchufado?



2. ¿Está fundido el fusible del enchufe al cual ha conectado el frigorífico o bien el fusible principal?



3. ¿Está la temperatura correctamente fijada?



Nota importante: El dispositivo térmico protector del compresor saltará en caso de un corte súbito de energía o de idas y venidas de la corriente, ya que la presión del refrigerante en el sistema de enfriamiento aún no se ha estabilizado. Su frigorífico se pondrá en marcha transcurridos unos 6 minutos. Llame al servicio técnico si su frigorífico no se pone en marcha transcurrido ese periodo.

Le rogamos compruebe la siguiente lista antes de llamar al servicio técnico. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista incluye problemas frecuentes no achacables a defectos en materiales o manufactura.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos depositados en el cajón inferior (cajón de frutas y verduras / compartimento de cero grados) se congelan. Humedad condensada en la pared lateral del compartimento de alimentos frescos (esto afecta al rendimiento del enfriamiento del frigorífico. Seque el agua condensada con un paño seco).	La temperatura ambiente es muy baja (10°C o inferior).	• Ponga el deslizador en la posición correspondiente al cajón de frutas y verduras. • Retire las verduras de este compartimento y colóquelas en el cajón superior. • Es normal que las superficies de algunos alimentos como las carnes cristalicen. • Esto es normal si el deslizador de ajuste está en la posición de 0°C.
	• Condiciones ambientales muy frías. • Frecuente apertura y cierre de la puerta. • Mucha humedad ambiental • Almacenamiento de alimentos que contienen líquidos en recipientes abiertos • Dejar la puerta entreabierta.	• Ponga el termostato a una temperatura más baja. (2 o 4 °C) • Deje la puerta abierta durante menos tiempo o ábrala con menos frecuencia. • Cubra los alimentos almacenados en recipientes abiertos con una tapa o película flexible.
El compresor no funciona	El frigorífico se encuentra en el ciclo de deshielo.	Esto es normal en un frigorífico con descongelación automática. El ciclo de descongelación se produce de forma periódica.
	No está enchufado.	Asegúrese de que el enchufe esté bien colocado en la toma.
El frigorífico está en funcionamiento con frecuencia o durante periodos prolongados.	Hay una interrupción de la corriente eléctrica. Compruebe las luces de su domicilio para ver si hay corriente.	Llame a un electricista.
	Puede que su nuevo frigorífico sea más ancho que el que tenía anteriormente.	Esto es perfectamente normal. Los frigoríficos más anchos y más eficaces están en funcionamiento durante periodos más largos.
	Puede que la temperatura exterior o de la estancia sea alta.	Este comportamiento del frigorífico en esas condiciones es normal.
	Es posible que el frigorífico haya sido desenchufado recientemente.	Puede que el frigorífico tarde unas dos horas en enfriarse por completo.
	Es posible que se hayan depositado grandes cantidades de alimentos en el frigorífico recientemente.	Los alimentos calientes pueden ocasionar que el frigorífico trabaje durante más tiempo hasta que se alcanza la temperatura deseada.
	Es posible que las puertas se hayan abierto con frecuencia o que se hayan dejado entreabiertas por un tiempo prolongado.	El aire caliente que ha penetrado en el frigorífico hace que éste funcione durante periodos más largos. Abra las puertas con menos frecuencia.
	Es posible que la puerta del compartimento refrigerador o congelador se haya dejado entreabierta.	Asegúrese de que las puertas estén al mismo nivel. Asegúrese de que los alimentos o los recipientes no estén bloqueando las puertas. Compruebe la apertura y cierre de las puertas en los puntos en donde se produce el problema.

Problema	Posible causa	Solución
El frigorífico está en funcionamiento con frecuencia o durante periodos prolongados.	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy baja.	Eleve la temperatura del refrigerador hasta un nivel suficiente.
	La junta de la puerta del refrigerador o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o no asentada correctamente.	Limpie o sustituya la junta. Una fisura en la junta de la puerta puede provocar que el refrigerador funcione durante más tiempo con el fin de mantener la temperatura actual.
	El termostato no detecta cambios en la temperatura del refrigerador.	Esto es perfectamente normal. El refrigerador se pone en marcha y se detiene para mantener estable la temperatura.
Con temperaturas muy bajas		
La temperatura del congelador es muy baja, mientras que la del refrigerador es correcta.	El congelador está ajustado a una temperatura muy baja.	Eleve la temperatura del congelador hasta un nivel suficiente.
La temperatura del refrigerador es muy baja, mientras que la del congelador es correcta.	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy baja.	Eleve la temperatura del refrigerador.
Los alimentos depositados en los cajones se congelan.	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy baja.	Vea la solución anterior.
La carne depositada en el compartimento de cero grados se congela.	Para conservar la carne fresca durante periodos largos, ésta debe conservarse a una temperatura justo por encima del punto de congelación del agua.	La formación de cristales de hielo es normal debido a la presencia de humedad en la carne.
Con temperaturas muy altas.		
La temperatura del congelador o el refrigerador es muy alta.	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy alta.	Rebaje la temperatura del refrigerador o el congelador hasta que alcance un nivel suficiente.
	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy alta. El ajuste de la temperatura del refrigerador afecta a la temperatura del congelador.	Rebaje la temperatura del refrigerador o el congelador hasta que alcance un nivel suficiente.
	Es posible que las puertas se hayan abierto con frecuencia o que se hayan dejado entreabiertas por un tiempo prolongado.	Al abrir las puertas, el aire caliente entra en el refrigerador o el congelador. Abra las puertas con menos frecuencia.
	Es posible que la puerta se haya dejado entreabierta.	Cierre la puerta del todo.
	Es posible que se hayan depositado grandes cantidades de alimentos en el frigorífico recientemente.	Espera hasta que el refrigerador o el congelador alcance por sí mismo la temperatura deseada.
	Es posible que el frigorífico haya sido desenchufado recientemente.	Enfriar por completo el refrigerador lleva un tiempo.
La temperatura del refrigerador es muy alta, mientras que la del congelador es correcta.	El refrigerador está ajustado a una temperatura muy alta.	Rebaje la temperatura del refrigerador.

Problema	Posible causa	Solución
Sonidos y ruido.		
El nivel de ruidos propios del funcionamiento se incrementa cuando el refrigerador está en marcha.	Las capacidades de los refrigeradores modernos son mayores y pueden trabajar a temperaturas más bajas.	Es normal que los ruidos propios del funcionamiento aumenten.
El nivel de ruidos propios del funcionamiento se incrementa cuando el compresor se pone en marcha.	En el ciclo inicial de funcionamiento del frigorífico, la presión es alta.	Esto es perfectamente normal. El ruido propio del funcionamiento irá disminuyendo con el tiempo.
Vibraciones o traqueteos	El suelo no es regular o no es firme. El frigorífico oscila al moverlo lentamente.	Compruebe que el suelo sea nivelado, firme y capaz de soportar el peso del frigorífico.
	Los objetos colocados sobre el frigorífico oscilan.	Retire los objetos sobre el frigorífico.
	Los platos colocados en los estantes vibran.	Una ligera vibración de los platos es normal. Empújelos ligeramente. Asegúrese de que el refrigerador esté vertical en el suelo.
	El frigorífico toca la pared o los armarios.	Coloque el refrigerador en un lugar en donde no pueda tocar los armarios ni la pared.
Agua, humedad o hielo en el refrigerador.		
Condensación en las paredes interiores del refrigerador.	El tiempo cálido y húmedo favorece la formación de hielo y la condensación.	Esto es perfectamente normal.
	Las puertas están entreabiertas.	Consulte la sección referente a los problemas al abrir o cerrar las puertas.
	Es posible que las puertas se hayan estado abriendo con frecuencia o que se hayan dejado abiertas durante un periodo prolongado.	Abra las puertas con menos frecuencia.
Agua, humedad o hielo en el exterior del refrigerador.		
Hay humedad en el exterior del refrigerador o entre las puertas.	Puede que haya humedad ambiental.	Esto es perfectamente normal en climas húmedos. Cuando la humedad ambiental descienda, debería desaparecer.
	Que al dejar la puerta entreabierta el aire caliente del exterior colisione con el aire frío del interior.	Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
Hay olores en el refrigerador.		
	El interior del frigorífico debe limpiarse.	Limpie el interior del refrigerador con una esponja empapada en agua caliente o agua con gas.
	Es posible que haya alimentos de olor acre en el interior del frigorífico.	Envuelva por completo los alimentos.
	Es posible que el olor provenga de algún recipiente o envoltorio.	Utilice otro recipiente o materiales para envolver de una marca diferente.

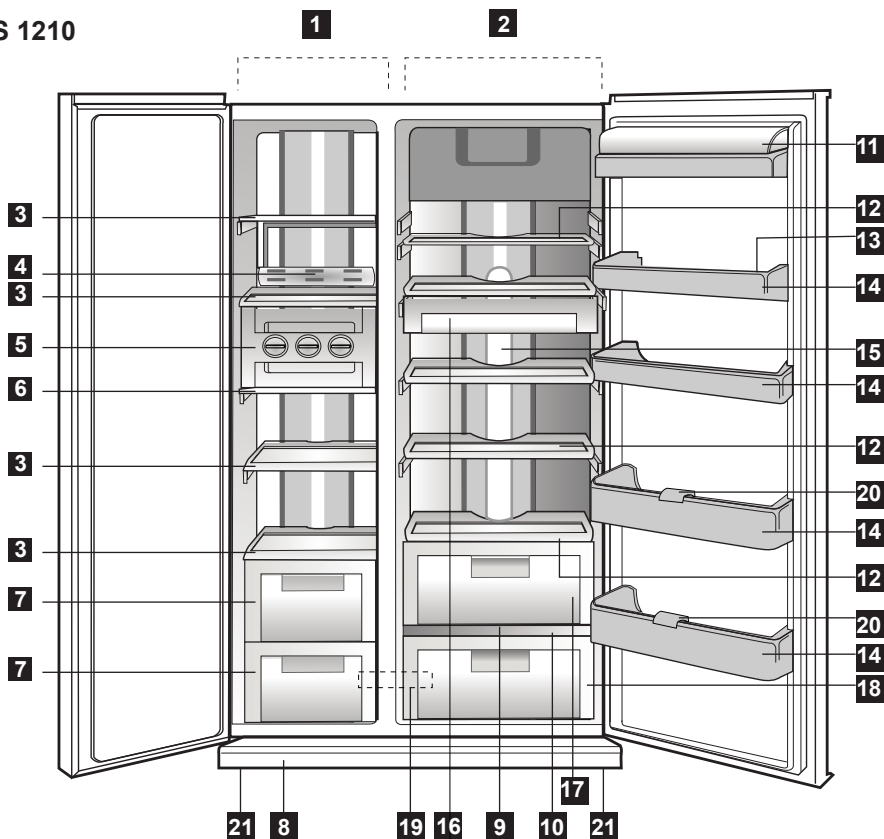
Problema	Posible causa	Solución
Apertura y cierre de las puertas.		
La puerta (o puertas) no se cierra.	Los alimentos depositados no dejan que las puertas puedan cerrarse.	Cambie de lugar los paquetes que estén entorpeciendo el cierre de la puerta.
	Es posible que una puerta se haya abierto al dar un portazo con la otra.	Cierre ambas puertas lentamente.
	Es probable que el frigorífico no esté completamente vertical sobre el suelo y que oscile si se lo mueve ligeramente.	Ajuste los tornillos de elevación.
	El suelo no está nivelado o no es firme.	Compruebe que el suelo sea regular y capaz de soportar el peso del frigorífico.
	El frigorífico oscila al moverlo lentamente.	Neutralice la inclinación o irregularidad del suelo.
	El frigorífico toca la pared o los armarios.	Cambie la ubicación del frigorífico.
Los cajones apenas se pueden mover.	Es posible que algún alimento toque el techo del cajón.	Ponga menos cantidad de alimentos en el cajón.
	Puede que haya suciedad acumulada en el patín sobre el que se desliza el cajón.	Limpie el cajón y su patín de deslizamiento.

Antiescarcha

SBS 9601 NE
SBS 9602 NEL

1	Technische Daten Ihres Kühlschranks	> 3
2	Vor Inbetriebnahme des Kühlschranks	> 4
	Sicherheitsmaßnahmen	5
	Aufstellen des Kühlschranks	6
	Bedienung des Kühlschranks	10
	Warum eisfrei?	10
3	Nutzung des Kühlschranks	> 11
	Lebensmittelaufbewahrung im Kühlschrank	12
	Nutzung des Zubehörs.....	12
	Lebensmittel einlagern	19
	Was Sie zum Energiesparen beachten sollten ...	20
	Innenbeleuchtung auswechseln.....	20
4	Hinweise zum Schnellgefrieren	> 20
5	Reinigung des Kühlschranks	> 33
6	Service	> 33

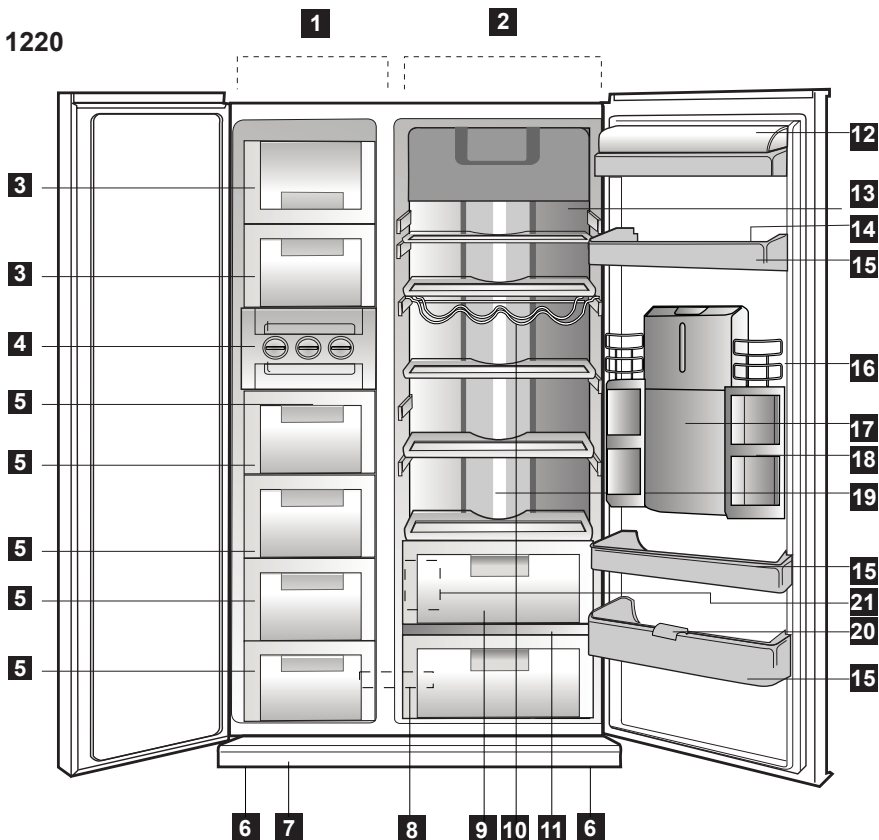
KWS 1210



- | | |
|---|--|
| 1 Tiefkühlbereich | 11 Butter- & Käsefach |
| 2 Kühlbereich | 12 Kühlbereichsglasablage |
| 3 Tiefkühlbereichsglasablage | 13 Eierhalter |
| 4 Tiefkühlbereich-Innenbeleuchtung (nur in einigen Modellen) | 14 Kühlbereich-Türablage |
| 5 Eiswürfelmaschine | 15 Kühlbereichbeleuchtung |
| 6 Tiefkühlbereich-Gitterablage | 16 Ablagebehälter |
| 7 Schublade im Tiefkühlbereich | 17 Gemüsefach |
| 8 Untere Belüftungsöffnungabdeckung | 18 Gemüse- und 0 °C-Fach |
| 9 Feuchtigkeitseinstellschieber | 19 Gemüsefach 0 °C-Einstellschieber |
| 10 Gemüsefachabdeckung | 20 Flaschenhalter |
| | 21 Einstellbare Vorderfüße |

• Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und können von Ihrem Produkt abweichen. Wenn die Teile nicht in dem gekauften Produkt enthalten sind, gelten Sie für andere Modelle.

KWS 1220



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Tiefkühlbereich | 11 Gemüsefachabdeckung |
| 2. Kühlbereich | 12 Butter- & Käsefach |
| 3. Schnellgefrierfächer mit Abdeckung | 13 Kühlbereichglasablage |
| 4. Eiswürfelmaschine | 14 Eierhalter |
| 5. Schublade im Tiefkühlbereich | 15 Kühlbereich-Türablage |
| 6. Einstellbare Vorderfüße | 16 Geländerablagen |
| 7. Untere Belüftungsöffnungabdeckung | 17 Wasserspender |
| 8. Gemüsefach-0-°C-Einstellknopf | 18 Mehrzweckablage |
| 9. Gemüsefach | 19 Kühlbereichbeleuchtung |
| 10. Ablagebehälter | 20 Flaschenhalter |
| | 21 Blaues Licht |

• Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und können von Ihrem Produkt abweichen. Wenn die Teile nicht in dem gekauften Produkt enthalten sind, gelten Sie für andere Modelle.

1 Technische Daten Ihres Kühlschranks

Modell	KWS 1210	KWS 1220
Produktkategorie	Kühlschrank/Tiefkühler für Haushaltsgebrauch	
Energieklasse	A	A
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/Jahr)	560	556 (Der tatsächliche Verbrauch variiert je nach Standort und Gebrauch des Gerätes.)
Kühlbereichvolumen (Liter, netto)	383	375
Gefrierbereichvolumen (Liter, netto)	179	179
Stern-Einstufung	✱ ✱ ✱ ✱	✱ ✱ ✱ ✱
Kühlsystem	EISFREI	EISFREI
Temperaturanstiegszeit (h)	8	(Stromausfallsicherheit; wir raten vom Genuss von 8 Lebensmitteln aus dem Tiefkühlbereich nach Ablauf dieser Zeit ab.)
Tiefkühlkapazität (kg / 24 Stunden)	13	13
Klimaklasse	SN-T	SN-T
Geräuschpegel (dB(A))	46	46
Gesamtnettovolumen (Liter)	562	554
(H) Höhe (cm)	177,5	177,5
(B) Breite (cm)	92,5	92,5
(T) Tiefe (cm)	74	74
Gewicht (kg)	125	125
Netzanschluss (V / Hz)	230/50	230/50
Gesamtleistung (W)	130	130



- Technische Daten können sich zur Verbesserung der Produktqualität ohne Vorankündigung ändern.
- Werte, die in Kennzeichnungen am Produkt selbst oder in den Dokumenten erwähnt werden, wurden in Übereinstimmung mit den zutreffenden Normen im Labor ermittelt. Diese Werte können je nach Gebrauch des Gerätes und den Umgebungsbedingungen variieren.
- Hinweise zum Platzbedarf des Kühlschranks finden Sie im Abschnitt „Aufstellen des Kühlschranks“.

2 Vor Inbetriebnahme des Kühlschranks



• Bitte beachten Sie, dass der Hersteller nicht haftet, wenn Sie sich nicht an die Informationen und Anweisungen der Bedienungsanleitung halten. Dieses Gerät ist zur Nutzung im Haushalt vorgesehen.

Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Kühlschranks gründlich durch, da diese wichtige Informationen über Aufstellung, Nutzung und Wartung des Produktes liefert.

Die ersten Schritte

- Ihr Kühlschrank sollte mindestens 30 cm von Hitzequellen wie Kochstellen, Öfen, Heizungen, Herden und ähnlichen Einrichtungen aufgestellt werden. Halten Sie mindestens 5 cm Abstand von Elektroöfen ein, vermeiden Sie die Aufstellung im direkten Sonnenlicht.
- Die Zimmertemperatur des Raumes, in dem der Kühlschrank aufgestellt wird, sollte mindestens 10 °C betragen. Im Hinblick auf die Effizienz ist der Betrieb des Kühlschranks bei geringerer Umgebungstemperatur nicht ratsam.
- Bitte denken Sie daran, das Kühlschrannere sauber zu halten.
- Falls zwei Kühlschränke nebeneinander platziert werden sollen, achten Sie darauf, dass sie mindestens 2 cm voneinander entfernt aufgestellt werden.
- In Kühlschrank muss leise und vibrationsfrei arbeiten. Um dies zu gewährleisten, stellen Sie Ihren Kühlschrank absolut gerade auf; dies erreichen Sie, indem Sie die einstellbaren Füße an der Vorderseite im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies sollten Sie tun, bevor Sie Lebensmittel in den Kühlschrank legen.
- Wenn Sie den Kühlschrank zum ersten Mal in Betrieb nehmen, halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen für die ersten sechs Betriebsstunden.
 - Stellen Sie die Temperatur nicht auf den Minimalwert ein.
 - Die Kühlschranktür sollte nicht zu häufig geöffnet werden.
 - Der Kühlschrank sollte leer sein.
 - Ziehen Sie nicht den Netzstecker. Falls ein unbeabsichtigter Stromausfall eintreten sollte, beachten Sie die Warnhinweise im Abschnitt „Bevor Sie den Kundendienst rufen“.
- Originalverpackung und Schaumstoffmaterialien sollten für den zukünftigen Transport des Gerätes aufbewahrt werden.

Das müssen Sie beim Transportieren des Gerätes beachten:

1. Der Kühlschrank muss vor dem Transport geleert und gesäubert werden.
2. Befestigen und sichern Sie Ablagen, Zubehör, Gemüsefach, etc. mit Klebeband, bevor Sie das Gerät neu verpacken.
3. Die Verpackung muss mit kräftigem Klebeband und stabilen Seilen gesichert, die auf der Verpackung aufgedruckten Transporthinweise müssen beachtet werden.

Bitte nicht vergessen...

Jeder wiederverwendete Artikel stellt eine unverzichtbare Hilfe für unsere Natur und unsere Ressourcen dar.

Wenn Sie zur Wiederverwertung von Verpackungsmaterialien beitragen möchten, können Sie sich bei Umweltschutzvereinigungen und Ihren Behörden vor Ort informieren.

- Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, wenden Sie sich am besten an den autorisierten Kundendienst. Hier erhalten Sie notwendige Informationen und erfahren, welche Stellen für die Entsorgung zuständig sind.
- Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf.
- Verwenden Sie im Lebensmittelaufbewahrungsbereich keinerlei elektrischen Hilfsmittel, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Bei Problemen und Fragen zum Gerät wenden Sie sich grundsätzlich an den autorisierten Kundendienst. Ziehen Sie keine Dritten zu Rate, versuchen Sie nichts in Eigenregie, ohne den autorisierten Kundendienst davon in Kenntnis zu setzen.
- Der Verzehr von Speiseeis und Eiswürfeln unmittelbar nach der Entnahme aus dem Tiefkühlbereich ist nicht ratsam. (Dies kann zu Erfrierungen führen.)
- Bewahren Sie Getränke in Flaschen und Dosen niemals im Tiefkühlbereich auf. Diese platzen.
- Berühren Sie gefrorene Lebensmittel nicht mit der Hand; sie könnten festfrieren.
- Verwenden Sie niemals Dampf oder Sprühreiniger zum Reinigen und Abtauen Ihres Kühlschranks. Die Dämpfe oder Nebel können in Kontakt mit stromführenden Teilen geraten und Kurzschlüsse oder Stromschläge auslösen.
- Missbrauchen Sie niemals Teile Ihres Kühlschranks (z. B. Anschläge oder die Tür) als Befestigungen oder Kletterhilfen. Mit anderen Worten: Stellen Sie sich niemals auf Teile Ihres Kühlschranks, hängen Sie sich nicht daran. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Nutzen Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlschranks.
- Nehmen Sie einen beschädigten Kühlschrank nicht in Betrieb. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Kühlkreislauf keinesfalls mit Bohr- oder Schneidwerkzeugen zu beschädigen. Das Kühlmittel kann herauspritzen, wenn die Gaskanäle des Verdunsters, Rohr- und Schlauchleitungen oder Oberflächenversiegelungen beschädigt werden. Dies kann zu Hautreizungen und Augenverletzungen führen.
- Decken Sie keinerlei Belüftungsöffnungen des Kühlschranks ab. Dabei spielt es keine Rolle, womit solche Öffnungen blockiert werden: Verdeckt ist verdeckt.
- Die Reparatur von Elektrogeräten darf nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Reparaturen durch weniger kompetente Personen können erhebliche Gefährdungen des Anwenders verursachen.
- Sollten Fehler oder Probleme während der Wartung oder Reparaturarbeiten auftreten, so trennen Sie den Kühlschrank von der Stromversorgung, indem Sie die entsprechende Sicherung abschalten oder den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, beim Ziehen des Netzsteckers nicht am Kabel zu ziehen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das hausinterne Erdungssystem den zutreffenden Normen entspricht.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Kühlschrank spielen. Sie könnten sich verletzen oder den Kühlschrank beschädigen. (Erlauben Sie ihnen beispielsweise nicht, sich an die Tür zu hängen.)
- Lagern Sie hochprozentige alkoholische Getränke gut verschlossen und aufrecht.
- **Bewahren Sie in dem Gerät keinerlei entflammaren oder explosiven Produkte auf oder solche, die entflammare oder explosive Gase (z. B. Spray) enthalten.**

Elektrische Sicherheit

Dieses Gerät ist zur Nutzung in Innenräumen vorgesehen. Es ist nicht für die Nutzung außerhalb des Hauses geeignet, auch wenn die Stelle überdacht ist.

Setzen Sie das Gerät keinem Regen, Schnee, direktem Sonnenlicht oder Wind aus, da dies die elektrische Sicherheit gefährden kann.

Falls das Netzanschlussleitung beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst ausgetauscht werden, damit sich keine Risiken für Sie ergeben.

Aufstellen des Kühlschranks

Aufstellung und Installation

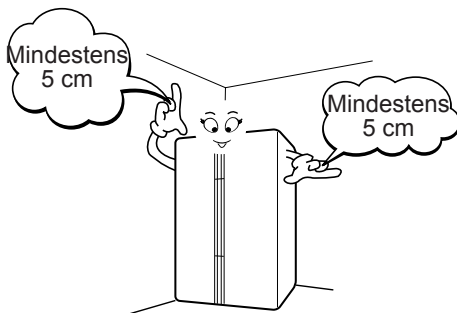
Achtung: Stecken Sie während der Installation niemals den Netzstecker ein. Andernfalls kann es zu schweren bis tödlichen Verletzungen kommen.

Falls die Tür des Raumes, in dem der Kühlschrank aufgestellt werden soll, nicht breit genug ist, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, lassen die Kühlschranktüren demontieren und befördern das Gerät seitlich durch die Tür.

1. Stellen Sie Ihren Kühlschrank an einer gut erreichbaren Stelle auf.
2. Platzieren Sie den Kühlschrank nicht in der Nähe von Wärmequellen oder dort, wo er Feuchtigkeit oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.
3. Damit das Gerät richtig arbeiten kann, müssen Sie ausreichend Platz um das Gerät herum freilassen, damit eine ordentliche Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie den Kühlschrank in einer Nische aufstellen, müssen Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zur Decke und 5 cm zu den Wänden einhalten.

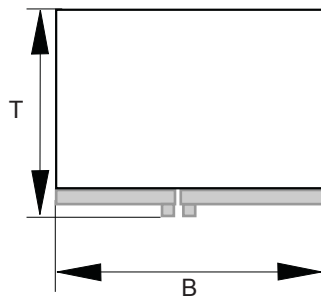
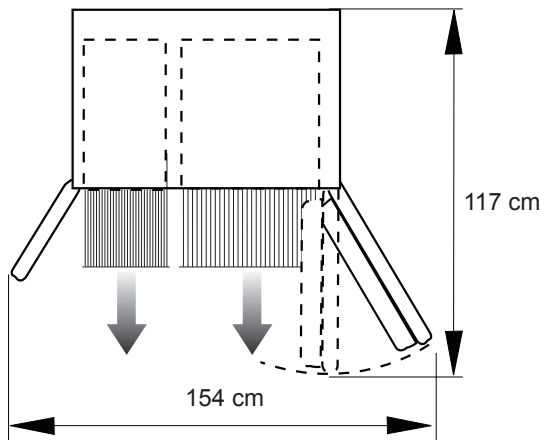
Wenn Sie das Gerät auf einem Teppich oder Teppichboden aufstellen, müssen Sie einen Abstand von mindestens 2,5 cm zum Boden einhalten.

4. Stellen Sie Ihren Kühlschrank auf einem ebenen Untergrund auf, damit er nicht wackelt.
5. Stellen Sie den Kühlschrank nicht an Stellen auf, an denen Temperaturen von weniger als 10 °C herrschen.



Stellfläche

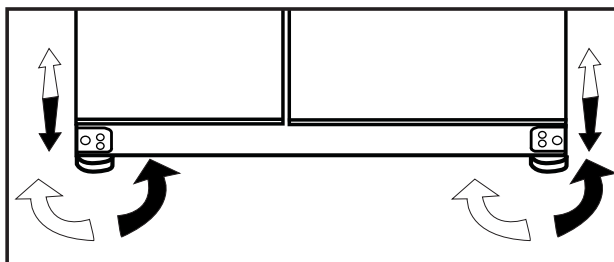
Die folgenden Darstellungen zeigen den erforderlichen Platz, um den Kühlschrank effektiv nutzen können.



Gerade, ausbalancierte Aufstellung

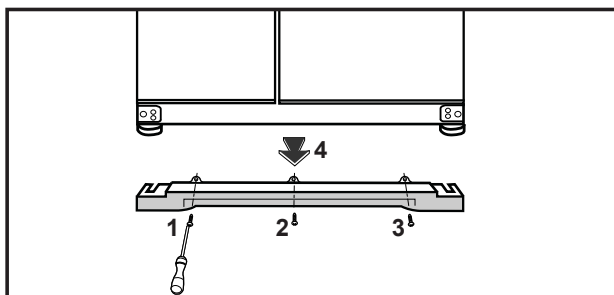
Wenn Ihr Kühlschrank nicht absolut gerade steht;

1. Sie können den Kühlschrank - wie in der Abbildung gezeigt - durch Drehen der Frontfüße ausbalancieren. Wenn Sie in Richtung des schwarzen Pfeils drehen, senkt sich die Ecke, an der sich der Fuß befindet. Beim Drehen in Gegenrichtung wird die Ecke angehoben. Diese Arbeit fällt erheblich leichter, wenn ein Helfer das Gerät etwas anhebt.



2. Nachdem Sie das Gerät ausbalanciert haben, setzen Sie die Abdeckung wieder auf die Belüftungsöffnung auf und drehen die Schrauben wieder ein, sofern sich die Türen nicht verschoben haben. Falls die Türen verschoben sein sollten, führen Sie zunächst die Schritte im Abschnitt „Höheneinstellung“ (nächste Seite) durch, ehe Sie die Abdeckung wieder auf die Belüftungsöffnung aufsetzen.

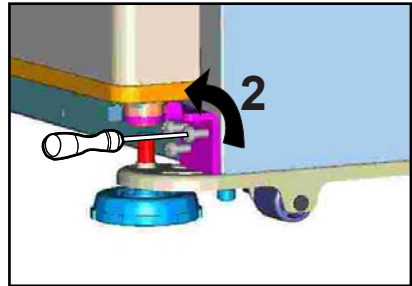
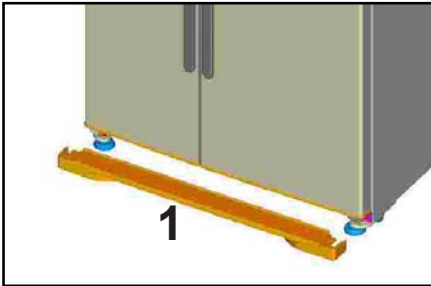
3. Drehen Sie die Schrauben an der unteren Belüftungsöffnungsabdeckung mit einem Kreuzschraubenzieher heraus. Halten Sie sich dabei an die in der Abbildung gezeigte Reihenfolge.



Türhöhereinstellung

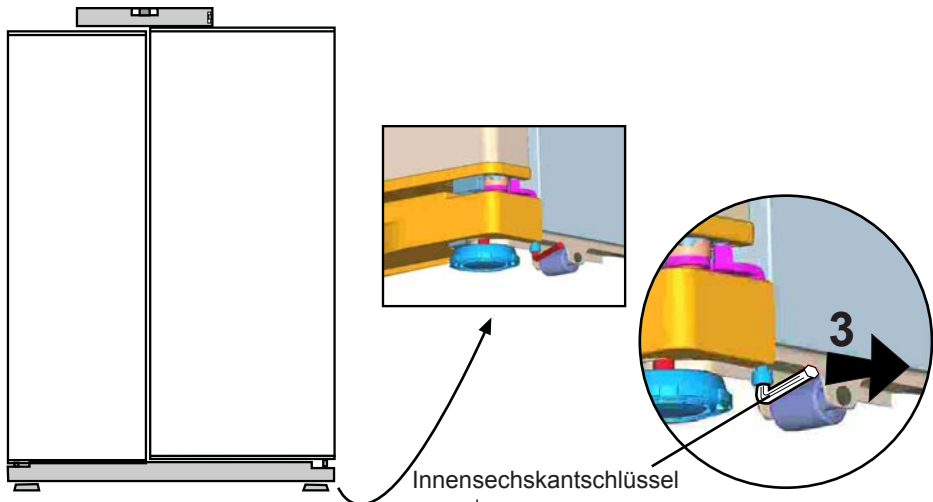
Die Tür kann vertikal angehoben werden. Dies lässt sich leicht mit Hilfe eines Innensechskantschlüssels erledigen; siehe Abbildung. Beim Einstellen der Türhöhe sollten die Türablagen leer sein.

- Entfernen Sie die untere Belüftungsabdeckung wie auf der vorherigen Seite beschrieben. **(1)**
- Lösen Sie die drei Schrauben an den unteren Türscharnieren mit einem Schraubenzieher. (Nicht komplett entfernen) **(2)**



- Wenn die Tiefkühlbereichtür niedriger als die Kühlbereichtür ist, bringen Sie die Tür auf dieselbe Höhe, indem Sie die Höheneinstellschraube an der Tiefkühlbereichtür mit einem M6-Innensechskantschlüssel drehen; siehe Schritt **(3)**.
- Wenn die Tiefkühlbereichtür höher als die Kühlbereichtür ist, bringen Sie die Tür auf dieselbe Höhe, indem Sie die Höheneinstellschraube an der Kühlbereichtür mit einem M6-Innensechskantschlüssel drehen; siehe Schritt **(3)**.

Nachdem Sie die Türen durch Anheben des Frontteils mit Hilfe der Höheneinstellschrauben auf dieselbe Höhe eingestellt haben, sollten sich die Türen richtig schließen lassen. Sollten sich die Türen nicht richtig schließen lassen, kann sich dies negativ auf die Leistung Ihres Kühlschranks auswirken.



Bedienung des Kühlschranks

- Die vom Werk voreingestellten Temperaturen bei Inbetriebnahme des Gerätes liegen bei **4 °C** für den Kühlbereich und **-18 °C** für den Tiefkühlbereich.
- Der Kompressor läuft etwa **1 Minute**, nachdem der Kühlschrank zum ersten Mal angeschlossen wurde. Nachdem der Kompressor angelaufen ist, braucht das Gerät etwa **24 Stunden**, bis die vorgegebenen Temperaturen erreicht sind. Die tatsächlich benötigte Zeit hängt von der Umgebungstemperatur und dem Inhalt des Gerätes ab.
- Beachten Sie die folgenden Punkte während der ersten 12 oder 24 Stunden - je nach Umgebungstemperatur.
 - Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Türen.
 - Überladen Sie den Kühlschrank nicht.

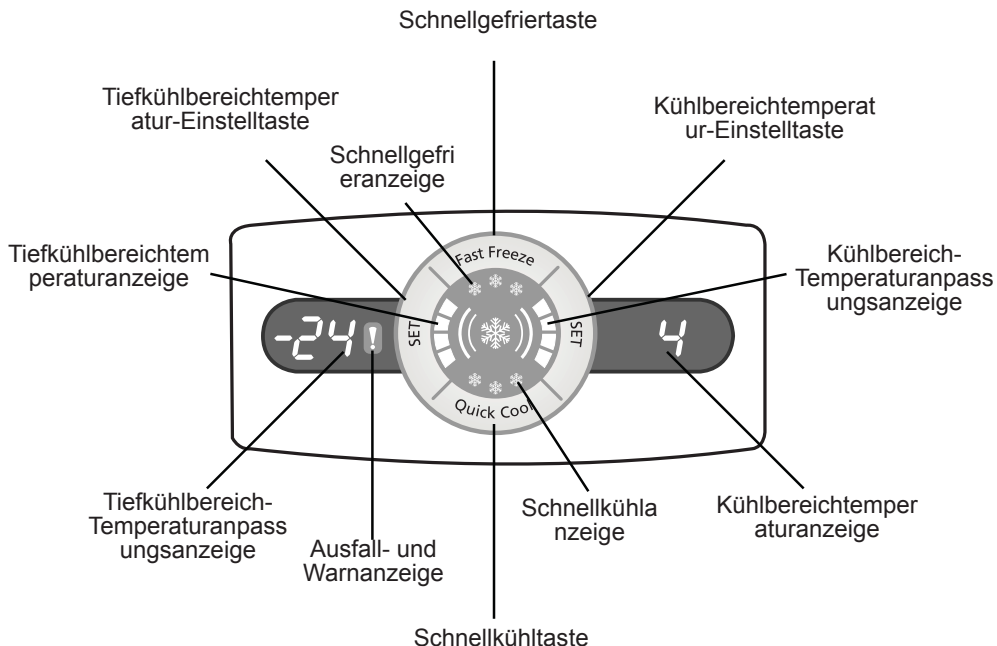
Warum eisfrei?

- Eisfreie Kühlschränke unterscheiden sich hinsichtlich ihrer Arbeitsweise stark von herkömmlichen Kühlschränken. Bei herkömmlichen Kühlschränken bildet sich durch die Feuchtigkeit einströmender Luft und die Feuchtigkeit von eingelagerten Lebensmitteln schnell Eis im Tiefkühlbereich. Dieses Eis wird in bestimmten Abständen geschmolzen und entfernt.
- Bei eisfreien Kühlschränken bildet sich jedoch weder Eis noch Reif an den nutzbaren Stellen.
- Eisfreie Kühlschränke unterscheiden sich auch hinsichtlich des Kühlungssystems von anderen Kühlschränken. Da die Luft in eisfreien Kühlschränken ständig zirkuliert, wird eine besonders gleichmäßige Kühlung der Lebensmittel erreicht.
- Aus diesen Gründen ist Ihr **eisfreier Kühlschrank** definitiv eine sehr gute Wahl.

3 Nutzung des Kühlschranks

Bedientasten

Die Bedientasten befinden sich an der Außenseite Ihres Kühlschranks und ermöglichen Ihnen, sämtliche nötigen Einstellungen schnell und bequem vorzunehmen, ohne die Tür öffnen zu müssen. Dadurch werden Verluste durch Wärme vermieden.



Einstellung des Tiefkühlbereichs	Einstellung des Kühlbereichs	Erklärungen
-18°C	4°C	Dies ist der normale Nutzungszustand. Der Tiefkühlbereich fungiert als Tiefkühlschrank.
-20,-22 oder -24°C	4°C	Dies sind die empfohlenen Einstellungen bei einer Umgebungstemperatur von über 30 °C.
Schnellgefrieren	4°C	Nutzen Sie diese, wenn Sie Lebensmittel schnell einfrieren oder in kurzer Zeit Eis herstellen möchten. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, wechselt Ihr Kühlschrank wieder zum zuvor eingestellten Modus.
-18 °C oder kälter	2°C	Halten Sie sich an diese Einstellung, falls Sie meinen, dass der Kühlbereich aufgrund zu hoher Außentemperatur, der Nähe zu Wärmequellen oder zu häufiges Öffnen und Schließen der Kühlschranktür nicht kalt genug wird.
-18 °C oder kälter	Schnellkühlen	Verwenden Sie diese Einstellung, wenn der Kühlbereich überladen ist oder Sie die Inhalte schneller abkühlen möchten.

Kühlbereichtemperatur einstellen

Zum Ändern der Temperatureinstellungen des Kühlschranks drücken Sie die „**Kühlbereichtemperatur-Einstelltaste**“. Die Temperatur des Kühlbereichs kann schrittweise vermindert werden, indem Sie die Taste wiederholt drücken (8, 6, 4, 2, 8, ...).

Tiefkühlbereichtemperatur einstellen

Zum Ändern der Temperatureinstellungen des Kühlschranks drücken Sie die „**Tiefkühlbereichtemperatur-Einstelltaste**“. Die Temperatur des Tiefkühlbereichs kann schrittweise vermindert werden, indem Sie die Taste wiederholt drücken (-18, -20, -22, -24, -18, ...).

Schnellgefrierfunktion

Sie können diese Funktion des Kühlschranks nutzen, um Lebensmittels schneller einzufrieren oder Eis herzustellen. Wenn Sie Lebensmittel längere Zeit einfrieren möchten, wenden Sie zunächst die Schnellgefrierfunktion darauf an. Schnellgefrieren ist die gesündeste Art, um Lebensmittel möglichst lange zu lagern. Beim Schnellgefrieren sinkt die Temperatur im Inneren des Gefrierfaches bis auf -27 °C ab. Bitte lesen Sie den Abschnitt 4 gründlich durch, bevor Sie Ihre Lebensmittel mit der Schnellgefrierfunktion einfrieren.

Wenn Sie die „**Schnellgefrierfunktion**“ nutzen möchten, drücken Sie einfach die Schnellgefrieraste. Die Schnellgefrieranzeige  leuchtet beim Drücken dieser Taste auf. Die Tiefkühlbereich-Temperaturanpassungsanzeige wechselt zu -27 °C. Während des Schnellgefrierens wird das Gefrierfach besonders stark gekühlt. Dabei werden die vorgegebenen Temperaturen unterschritten, sämtliche Gefriertemperaturanzeigen leuchten auf. Die Schnellgefrierfunktion arbeitet maximal 24 Stunden lang. Nach Abschluss des Schnellgefrierens beendet der Kühlschrank das Schnellgefrieren automatisch, die Schnellgefrieranzeige erlischt, die zuvor eingestellten Temperaturen werden wieder erreicht. Die Tiefkühlbereichtemperaturanzeigen erlöschen nach und nach, bis die eingestellten Temperaturwerte erreicht sind.

Falls Sie das Gerät aus Versehen auf Schnellgefrieren geschaltet haben oder den Vorgang aus anderen Gründen abbrechen möchten, drücken Sie die „**Schnellgefrieraste**“ zum Beenden einfach noch einmal.

Wenn Sie große Mengen frischer Lebensmittel einfrieren möchten, drücken Sie die Schnellgefrieraste 24 Stunden, bevor Sie die Lebensmittel in den Tiefkühlbereich geben.

Schnellkühlfunktion

Diese Funktion dient dazu, Lebensmittel, die im Kühlbereich aufbewahrt werden, schnell herunterzukühlen. Sie starten diese Funktion mit einem Druck auf die Schnellkühlaste. Bei diesem Vorgang leuchtet die Schnellkühlanzeige  auf, der Kühlbereich wird besonders stark abgekühlt; die Kühlbereich-Temperaturanpassungsanzeige wechselt zu 1 °C. Bei aktivierter Schnellkühlfunktion wird der entsprechende Bereich stärker als voreingestellt abgekühlt. Zwischenzeitlich können die Temperaturanzeigen des Kühlbereiches aufleuchten. Das Schnellkühlen dauert etwa zwei Stunden. Zum Ende dieses Vorgangs erlischt die Schnellkühlanzeige, die Temperaturen steigen wieder auf die voreingestellten Werte.

Lebensmittelaufbewahrung im Kühlschrank

- Es ist ratsam, die Lebensmittel einzuwickeln oder abzudecken, bevor sie im Kühlschrank gelagert werden.
- Heiße Spiesen müssen auf Raumtemperatur abgekühlt sein, ehe sie in den Kühlschrank gegeben werden.
- Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, sollten frisch und von guter Qualität sein.
- Verteilen Sie die Lebensmittel / Gerichte auf familienfreundliche oder sonstwie sinnvolle Portionen.
- Lebensmittel sollten luftdicht verpackt sein, damit sie nicht austrocknen. Dies gilt auch dann, wenn Sie Lebensmittel nur kurze Zeit lagern möchten.
- Geeignete Verpackungsmaterialien müssen reißfest, luftdicht und unempfindlich gegenüber Kälte, Feuchtigkeit, Gerüchen, Ölen und Säuren sein. Darüber hinaus müssen sie sich leicht verschließen lassen, unkompliziert in der Handhabung und natürlich zum Tiefkühlen geeignet sein. Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen im Tiefkühlbereich verstaut werden. (Sie sollten keinen direkten Kontakt zu bereits eingefrorenen Lebensmitteln haben, um diese nicht anzutauen. Die Angaben zur Tiefkühlkapazität finden Sie bei den technischen Daten des Gerätes.)
- Halten Sie sich bitte an die Angaben zur maximalen Lagerungszeit von Lebensmitteln.
- Verbrauchen Sie eingefrorene Lebensmittel nicht direkt nach dem Auftauen und frieren Sie sie nicht wieder ein.

Nutzung des Zubehörs

Eiswürfelmaschine

- Wenn Sie den Wasservorrat **(1)** der Eiswürfelmaschine aufstocken und dazu den Vorratsbehälter herausnehmen, müssen Sie diesen innerhalb von zwei Minuten wieder einsetzen. Sobald Sie den Behälter wieder an seinen Platz setzen, öffnet sich das Ventil, die Zellen der Eiswürfelmaschine werden automatisch mit Wasser gefüllt. Ihr Eis ist nach etwa zwei Stunden fertig.
- Zum Entnehmen des Eises nehmen Sie die Eiswürfelmaschine **(2)** nicht heraus.
- Drehen Sie die Knöpfe wie abgebildet im Uhrzeigersinn.

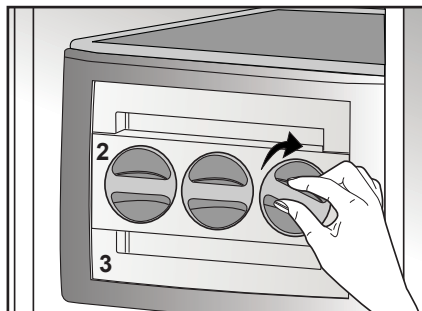
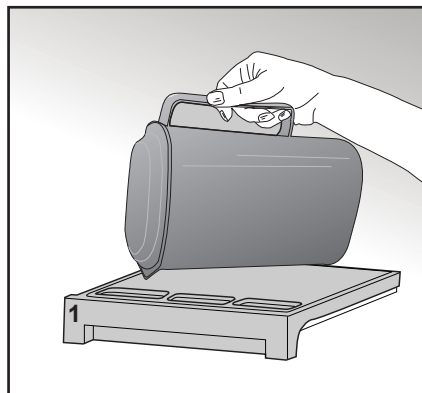
Die Eiswürfel fallen aus den Zellen in den darunter liegenden Eiswürfelbehälter **(3)**.

- Sie können den Eiswürfelbehälter zum Servieren der Eiswürfel herausnehmen.
- Wenn Sie möchten, können Sie das Eis auch im Eiswürfelbehälter lassen.

Der Eiswürfelbehälter dient nur dazu, Eiswürfel aufzufangen. Füllen Sie kein Wasser ein. Der Behälter wird sonst platzen.

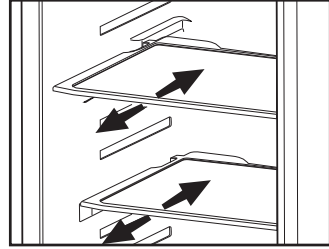
Über den Wasservorratsbehälter

Nehmen Sie den Wasservorratsbehälter heraus und füllen Sie ihn mit Wasser. Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben, müssen Sie den Wasservorratsbehälter vorwärts einschieben, bis er einrastet. Falls sich Eis im Behälter befinden sollte, warten Sie ein wenig, bis es geschmolzen ist. Der Wasservorratsbehälter fasst etwa 290 ml.



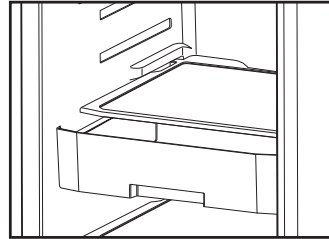
Verschiebbare Ablagen

Die verschiebbaren Ablagen können ganz einfach in den Ablagekanälen vor und zurück bewegt werden. Auf diese Weise kommen Sie leicht an Lebensmittel heran, die hinter der Ablage liegen.



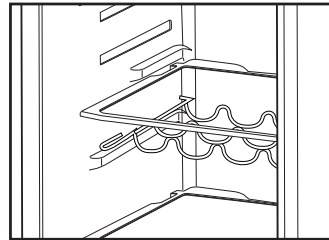
Frühstücksschale

Die unter der Ablage liegende Frühstücksschale kann leicht vor und zurück bewegt werden. Sie können Ihr Frühstück längere Zeit in dieser Schublade aufbewahren - und gewinnen so mehr Platz im Kühlbereich.



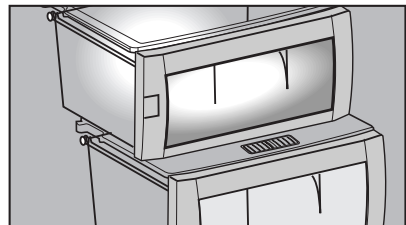
Flaschenhalter

Sie können bis zu vier Flaschen horizontal nebeneinander in den Flaschenhalter unter dem Regal abstellen.



Blaues Licht

Gemüse, das im Gemüsefach gelagert ist, wird mit blauem Licht bestrahlt. Dadurch wird die Photosynthese mit Hilfe des Wellenlängeneffekts des blauen Lichts fortgesetzt, und die Vitamine und Frische bleiben erhalten.



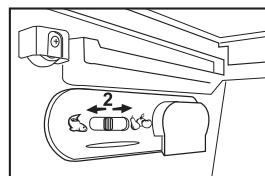
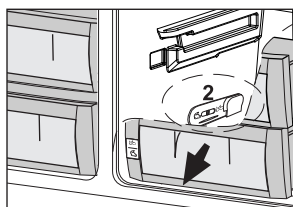
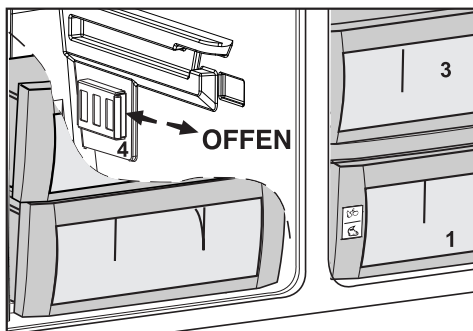
Gemüse- oder Kühlfach (0 °C-Fach (1))

- Die Schublade am Boden des Kühlgerätes können Sie in ein Gemüse- oder Kühlfach verwandeln.
- Die Temperatur des Kühlfachs liegt unter der Temperatur des Kühlbereiches (etwa bei 0 °C); so bleiben Fleisch und Fisch länger frisch.

Das Kühlfach eignet sich auch ideal zum Lagern von vorgekochten Lebensmitteln.

Wichtig:

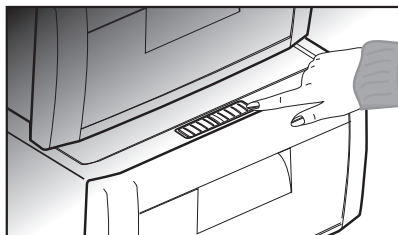
- Gemüse und Früchte können gefrieren, wenn der Einstellschieber (2) in der Kühlfach-Position steht. Überprüfen Sie also die Position des Schiebers (2), bevor Sie Lebensmittel einlagern.
- Bei Umgebungstemperaturen von 10 °C und weniger sollte grünes Blattgemüse und andere leicht einfrierende Lebensmittel aus dem Fach (1) genommen und in das obere Gemüsefach gelegt werden. (3)
- Tauschen Sie die Position dieser Schubfächer nicht, achten Sie darauf, dass der Einstellschieber auf die gewünschte Position eingestellt ist, also Gemüsefach oder Kühlfach.
- Wenn das Fach (1) bei Umgebungstemperaturen von mehr als 28 °C kühler werden soll, können Sie den Einstellschieber (4) im Tiefkühlbereich öffnen. Bei Umgebungstemperaturen bis 28 °C achten Sie darauf, den Einstellschieber (4) im Tiefkühlbereich zu schließen.



Feuchtigkeitskontrolle im Gemüsefach

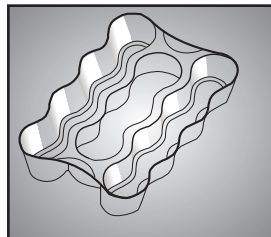
Sie können die Feuchtigkeit regulieren, indem Sie den Feuchtigkeitseinstellschieber nach rechts oder links bewegen.

- Wenn Sie bemerken, dass Lebensmittel in diesem Fach austrocknen, bringen Sie den Feuchtigkeitseinstellschieber in die geschlossene Position.
- Sollte sich Feuchtigkeit in diesem Fach ansammeln, bringen Sie den Feuchtigkeitseinstellschieber in die geöffnete Position.



Eierhalter

- Sie können den Eierhalter in der Tür oder auf einer Ablage platzieren.
- Legen Sie den Eierhalter niemals in den Tiefkühlbereich.

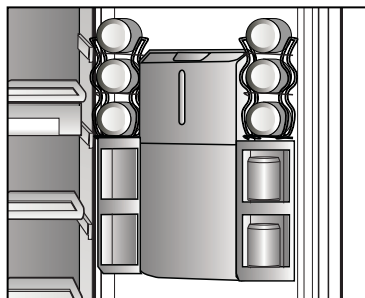
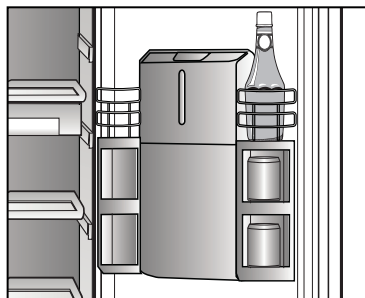


Mehrzweckablage, Dosenablage und Geländerablagen

(Eventuell nicht bei allen Modellen vorhanden.)

Diese Mehrzweckablage können Sie für Lebensmittel der passenden Größe verwenden; siehe Abbildung.

- Diese Bereich können Sie für Lebensmittel und Getränke nutzen, die sich in den Geländerablagen verstauen lassen. (Ketschup, Mayonnaise und dergleichen.)
- Sie können die Dosenablage verwenden, indem Sie Ihre Getränke an der Seite platzieren.



Wasserspender

Dieses Zubehör ermöglicht Ihnen nicht nur, bequem kaltes Wasser zu zapfen, ohne die Kühlschranktür öffnen zu müssen. Sie sparen zusätzlich Energie, weil durch das weniger häufige Öffnen der Kühlschranktür die kalte Luft im Inneren bleibt.

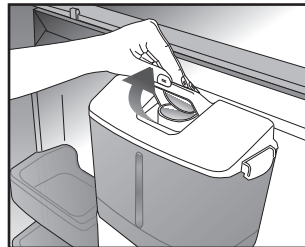
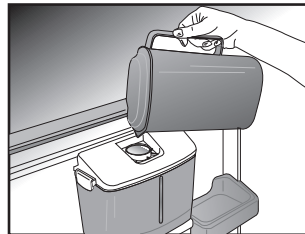
So benutzen Sie den Wasserspender

Drücken Sie mit dem Glas gegen den Hebel des Wasserspenders. Ihr Glas wird mit kaltem Wasser gefüllt. Sobald Sie Ihr Glas wegnehmen, springt der Hebel des Wasserspenders wieder in seine Ausgangsposition zurück, der Wasserfluss stoppt.



So füllen Sie den Wasserspender

Öffnen Sie den Deckel des Wasserspenders innerhalb der Tür (siehe Abbildung) und füllen Sie den Wasserspender mit Wasser. Das Wasser sollte Raumtemperatur haben oder darf auch etwas kälter sein. Zum Füllen können Sie eine Karaffe benutzen. Schließen Sie den Deckel. Wir empfehlen Ihnen, die Kindersicherung einzuschalten, damit nicht aus Versehen Wasser aus dem Spender fließt, während Sie Wasser nachfüllen.



Warnung!

Der Wasserspender ist nur für Trinkwasser gedacht. Füllen Sie kein heißes Wasser, keine Säfte, keine Milch, keine kohlensäurehaltigen oder alkoholischen Getränke in den Wasserspender.

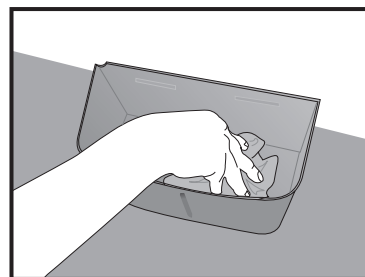
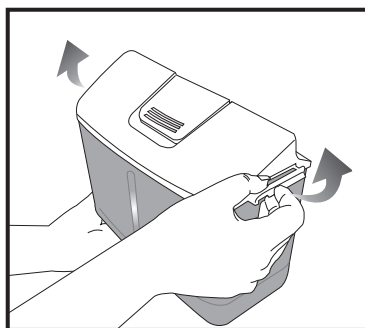
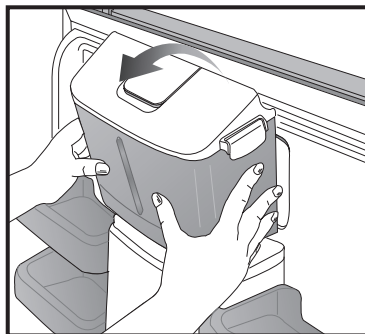
Tropfbehälter

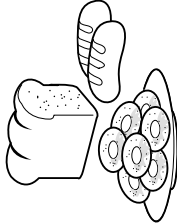
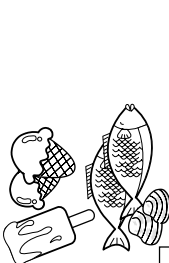
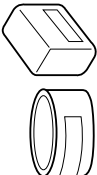
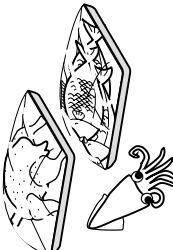
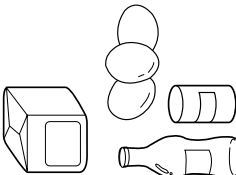
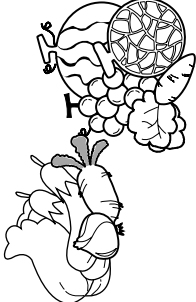
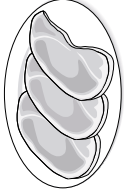
Wassertropfen, die bei der Verwendung des Wasserspenders entstehen, sammeln sich in der Tropfschale an der Unterseite. Entfernen Sie die Abdeckung des Tropfbehälters, indem Sie auf die rechte Ecke drücken und so das gesammelte Wasser entfernen. Sie können das Wasser mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch entfernen.



Wasserbehälter reinigen

Entnehmen Sie den Wasserbehälter wie abgebildet, öffnen Sie die Riegel an den Seiten und nehmen Sie den oberen Deckelmechanismus vom Behälter ab. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit warmem Wasser, setzen Sie den Deckelmechanismus wieder auf und verriegeln Sie ihn. Wenn Sie den Behälter wieder an seinen Platz setzen, achten Sie darauf, dass die Haken an der Rückseite des Behälters vollständig in die Aufnahmen an der Kühlschranktür greifen. Falls Sie beim Reinigen weitere Teile entfernt haben, achten Sie darauf, dass diese wieder am richtigen Platz angebracht werden. Andernfalls kann es passieren, dass Wasser ausläuft. (Beim Reinigen in der Spülmaschine kann der Wasserbehälter verkratzt werden.)



Frühstücksschale	Frühstück, Delikatessen	
Tiefkühlbereich-Ablagen	Verschiedene gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Speiseeis, Gemüse, etc.	
Schublade im Tiefkühlbereich	Lagern Sie Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Ähnliches in dünne Frischhaltefolie (Zellophan) eingewickelt.	
Butter- & Käsefach	Milchprodukte wie Milch, Butter, Käse.	
Eierhalter	Eier	
Kühlbereich-Ablagen	Lebensmittel in Pfannen, Töpfen, geschlossenen Behältern	
Kühlbereich-Türablagen	Kleine, verpackte Lebensmittelprodukte oder Getränke (zum Beispiel Milch, Saft und Bier)	
Gemüsefach	Gemüse und Früchte	
Gemüsefach / 0 ° - Fach	Gemüse, Obst, Fleisch und roher Fisch, der abtauen soll. Der Einstellschieber sollte je nach Bedarf eingestellt werden. Überprüfen Sie den Einstellschieber, ehe Sie Lebensmittel einlagern.	

Was Sie zum Energiesparen beachten sollten

1. Halten Sie die Kühlschranktüren möglichst kurz geöffnet.
2. Lagern Sie keine warmen Speisen oder Getränke im Kühlschrank ein.
3. Überladen Sie den Kühlschrank nicht; die Luft muss frei zirkulieren können.
4. Stellen Sie den Kühlschrank nicht im direkten Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Spülmaschinen oder Heizkörpern auf.
5. Achten Sie darauf, Ihre Lebensmittel in verschlossenen Behältern aufzubewahren.

Innenbeleuchtung auswechseln

Die Innenbeleuchtung Ihres Kühlschranks sollte **ausschließlich vom autorisierten Kundendienst** ausgetauscht werden.

Falls die Innenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, gehen Sie wie folgt vor.

- 1 - Schalten Sie die Mehrfachsteckdose ab (sofern Sie eine solche verwenden) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um besser an die Glühbirne heranzukommen, können Sie einige Ablagen herausnehmen.
- 2 - Nehmen Sie die durchscheinende Abdeckung mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze ab.
- 3 - Prüfen Sie erst einmal nach, ob sich die Glühbirne vielleicht lediglich in der Fassung gelockert hat: Schrauben Sie sie fest. Stecken Sie den Stecker wieder ein und schalten Sie das Gerät an. Falls die Glühbirne aufleuchtet, setzen Sie die Abdeckung wieder auf, indem Sie die hintere Lasche einsetzen, die Abdeckung nach oben drücken und die beiden vorderen Laschen einrasten lassen.
- 4 - Sollte das Licht nicht aufleuchten, schalten Sie die Stromzufuhr an der Steckdose ab und ziehen den Netzstecker.
- Ersetzen Sie die Glühbirne mit einer maximal 15 Watt starken Schraubglühbirne (SES-E14).
- 5 - Werfen Sie die durchgebrannte Glühbirne gleich weg, geben Sie auf Glassplitter acht. Ersatzglühbirnen erhalten Sie im Elektrofachgeschäft oder in Baumärkten.

4 Hinweise zum Schnellgefrieren

Lebensmittel sollten schnellstmöglich eingefroren werden, damit sie nicht an Qualität verlieren. Die TSE-Norm schreibt (je nach Messbedingungen) vor, dass ein Kühlschrank 4 kg Lebensmittel pro 100 Liter Gefriervolumen bei einer Umgebungstemperatur von 32 °C in 24 Stunden auf -18 °C abkühlen kann.

Nur bei Temperaturen von -18 °C oder weniger ist es möglich, Lebensmittel lange Zeit zu lagern.

Sie können die Frische von Lebensmitteln viele Monate bewahren (bei einer Temperatur von -18 °C oder weniger im Tiefkühlbereich).

WARNUNG! ⚠

- Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, müssen von guter Qualität sein.
- Verteilen Sie die Lebensmittel / Gerichte auf familienfreundliche oder sonstige sinnvolle Portionen.
- Lebensmittel sollten luftdicht **verpackt** sein, damit sie nicht austrocknen. Dies gilt auch dann, wenn Sie Lebensmittel nur kurze Zeit lagern möchten.

Benötigtes Verpackungsmaterial:

- Kältebeständiges Klebeband
- Selbstklebende Etiketten
- Gummiringe
- Stift

Geeignete Verpackungsmaterialien müssen reißfest und unempfindlich gegenüber Kälte, Feuchtigkeit, Gerüchen, Ölen und Säuren sein.

Einzufrierende Lebensmittel sollten keinen direkten Kontakt zu bereits gefrorenen Lebensmitteln haben, damit diese nicht anzutauen.

Die Gefrierkapazität Ihres Kühlschranks können Sie im Bereich „**Technische Daten**“ im ersten Teil nachlesen.

Halten Sie sich hinsichtlich der Aufbewahrungsdauer immer an die Tabellenwerte.

Gefrorene Lebensmittel sollten nicht direkt nach dem Auftauen verbraucht und dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Verpackung (Umhüllung):

- Verpackungsmaterialien (Kunststoff- oder Aluminiumfolie) müssen Lebensmittel dicht umhüllen, damit keine Luft im Paket verbleibt.
 - Behälter ohne Deckel müssen doppelt in Folie eingewickelt und mit einem Gummiring fixiert werden.
 - Da sich flüssige Lebensmittel und Lebensmittel in Pastenform beim Einfrieren um bis zu 1/10 ausdehnen, sollten Sie Behälter mit solchen Lebensmitteln niemals komplett füllen.
 - Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen zuerst im Kühlbereich heruntergekühlt werden.
 - Beschriften Sie verpackte Lebensmittel vor dem Einfrieren. Am besten eignen sich dafür selbstklebende Etiketten.
- Notieren Sie das Datum, an dem die Lebensmittel eingefroren werden, die Menge, das Verfallsdatum und die maximale Aufbewahrungsdauer auf dem Etikett.
- Zu Ihrer Erleichterung sollten Sie eine Liste führen, aus der hervorgeht, wie viel Lebensmittel Sie eingelagert haben, um welche Art von Lebensmitteln es sich handelt und wann Sie diese in den Kühlschrank gegeben haben.
 - Empfohlene Verpackungsmaterialien für unterschiedliche Lebensmittelarten finden Sie in Tabelle 1.

Fleisch, Geflügel, Gebäck und Lebensmittel mit ungleichmäßiger Form.	Plastikfolie	Stretch- oder normaler Beutel.
	Aluminiumfolie	„Extrastark“
Gemüse, Früchte (gezuckert oder ungezuckert), Kuchen und Sahnetorten, Hackfleisch.	Plastiktüte	Mindestens 0,05 mm stark.
Früchte in Zuckerwasser, flüssige oder Lebensmittel in Pastenform (Marmelade, Eiweiß, Eigelb, Getränke, etc.), Fruchtzubereitungen.	Verschließbarer Behälter	Kältebeständige Behälter aus Aluminium, „Butterbrotpapier“, Kunststoff und Glas.

Tabelle 1 - Verpackungsmaterialien

Fleisch und Würste

Würste und andere Fleischprodukte sollten möglichst frei von Fett sein. Frischfleisch sollte für einige Tage im Kühlbereich aufbewahrt werden. (Die entsprechenden Zeiten entnehmen Sie bitte Tabelle 11.)

Vorbereitung:

Die Lebensmittel sollten in familienfreundlichen Portionen vorbereitet werden. Am besten formen Sie Portionen, die kleiner als 10 bis 11 cm sind; diese lassen sich besser platzieren und einfacher gefrieren. Achten Sie darauf, dass die Beutel nicht durch Knochen oder Ähnliches beschädigt werden; ansonsten kann das Fleisch trocken werden und seinen Geschmack verlieren.

Verpackung:

Die Lebensmittel sollten in Folie gewickelt und vorsichtig in einen Plastikbeutel verpackt werden. Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen luftdicht verpackt sein.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 2. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**
(Fetthaltige Fleischprodukte dürfen nur etwa halb so lange wie angegeben aufbewahrt werden.)

Fleisch		Vorbereitung	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Auftaudauer bei Raumtemperatur (Stunden)
Lammfleisch	Kalbsbraten	—	4-8	Große Fleischstücke müssen vollständig aufgetaut sein.
	Lammkoteletts	Folie zwischen die Fleischstücke legen.	4-8	1-1.5
	Hackfleisch	In Stücke schneiden.	4-8	2-3
Kalbfleisch	Kalbsbraten	—	6-10	Große Fleischstücke müssen vollständig aufgetaut sein.
	Rindersteaks	In 2 cm dicke Stücke schneiden und Folie dazwischenlegen.	6-10	1-2
	Schnitzel, Lammkoteletts	Folie zwischen die Scheiben legen.	6-10	1-2
	Hackfleisch	In kleine Stücke hacken.	6-10	2-3
Rind	Kalbsbraten	—	8-12	Große Fleischstücke müssen vollständig aufgetaut sein.
	Rindersteaks	In 2 cm dicke Stücke schneiden und Folie dazwischenlegen.	8-12	1-2
	Rollbraten	Folie zwischen die Scheiben legen.	8-12	
	Hackfleisch	In Stücke schneiden.	8-12	2-3
	Gekochtes Fleisch	—	8-12	1-2
Schweinefleisch	Kalbsbraten	—	6-8 (ohne Fett)	Große Fleischstücke müssen vollständig aufgetaut sein.
	Schnitzel, Lammkoteletts	Folie zwischen die Scheiben legen.	3-6 (mit Fett)	Etwa 1 Stunde
	Rollbraten	In Stücke schneiden.	3-6	2-3
	Hackfleisch	In Stücke schneiden.	3-6	2-3
Innereien (in Stücken)		—	1-3	(Je nach Größe) 1-2
Hackfleisch		Ungewürzt in flachen Paketen lagern.	1-3	2-3
Knochen		Mit einer Säge zerkleinern.	6-8	Gefroren verwenden
Wurst, Salami (zum Kochen oder Braten)		Muss verpackt werden, auch wenn eine Pelle vorhanden ist	1-2	Warten, bis es aufgetaut ist
Wurst, Salami (zum Kalt servieren)		Muss verpackt werden, auch wenn eine Pelle vorhanden ist	1-2	Warten, bis es aufgetaut ist
Bauernschinken		Folie zwischen die Scheiben legen.	2-3	Warten, bis es aufgetaut ist
Schinkenspeck, Schinken			2-4	Warten, bis es aufgetaut ist

Tabelle 2 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Fleisch und Wurstprodukten

Jede Art von Geflügel (Huhn, Gans, Ente, etc.) und Wild (Hase, Hirsch, Reh, Wildschwein, etc.) kann eingefroren werden. Geflügel muss gut gereinigt werden und (nach mehrmaligem, gründlichem Waschen) einen Tag lang im Kühlschrank gelagert werden, bevor es eingefroren wird.

Vorbereitung:

Kleingeflügel sollte im Ganzen verpackt werden, größeres in Portionen. Wild muss innerhalb von 24 Stunden (besser früher) nach dem Schlachten zerlegt werden. Öl sollte - wenn möglich - erst nach dem Auftauen zu Fleisch hinzugeben werden: Fleisch mit Ölzusatz kann nur 3 Monate, Fleisch ohne Ölzusatz jedoch 12 Monate im gefrorenen Zustand gelagert werden.

Verpackung:

Zum Einwickeln können Sie Plastik- oder vorzugsweise Aluminiumfolie verwenden. Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen luftdicht verpackt werden.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 3. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**

⚠ WARNUNG! Frieren Sie aufgetautes Fleisch nicht wieder ein!

Fleischtyp	Gewicht	Vorbereitung	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Auftaudauer bei Raumtemperatur (Stunden)
Henne	1 - 1.5 kg.	Wie üblich	7 - 8	10 - 12
Huhn	0.6 - 0.8 kg.	Wie üblich	7 - 9	7 - 10
Ente		Wickeln Sie die Teile mit Knochen nach dem Würzen in Folie.	2 - 4	10 - 12
Gans	4 - 6 kg.	Portionen sollten (wie bei Ente) 2,5 kg nicht überschreiten.	12	10 - 12
Kaninchen Hase Hirsch Reh Wildschwein	4 - 6 kg.	Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten, Knochen sollten nicht entfernt werden.	9 - 12	10 - 12

Tabelle 3 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Geflügel und Wild

Auf Märkten gekaufter Fisch kann im Gegensatz zu frisch gefangenem Fisch häufig **nicht** als **ausreichend frisch** erachtet werden.

Vorbereitung:

Fisch, der gedünstet oder gebraten werden soll, muss nach dem Putzen gründlich abgewaschen werden.
Fisch, der mehr als 1 kg wiegt, sollte zerkleinert werden. Zum Einfrieren bestimmter Fisch wird zunächst ein bis zwei Stunden ohne Verpackung auf Folie eingefroren und dann solange kopfüber in Eiswasser getaucht, bis sich eine dünne Eisschicht auf dem Fisch bildet. Bei fettigen Fischen muss etwas Zitronensäure zum Wasser hinzugegeben werden. Danach wird der Fisch sofort ordentlich eingepackt.

Verpackung:

Zum Einwickeln können Sie Plastik- oder vorzugsweise Aluminiumfolie verwenden. Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen luftdicht verpackt werden.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 4. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**
Die Aufbewahrungsdauer verringert sich je nach Fettanteil des Fisches.

Fischarten		Vorbereitung	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Bei Raumtemperatur auftauen lassen
Süßwasserfisch	Forelle	Muss nach dem gründlichen Entschuppen und Ausnehmen gewaschen und getrocknet werden. Nötigenfalls sollte Schwanz und Kopf abgeschnitten werden.	2 - 3	Große Fische / Fischstücke müssen vollständig aufgetaut sein. Kleinere Fische dürfen etwas gefroren bleiben.
	Hecht		2	
	Karpfen		2	Sollte bei kleiner Hitze gebraten werden.
	Wels		2	
Fisch ohne Fett	Wolfsbarsch, Scholle, Steinbutt, Seeeunge		4 - 8	Muss vollständig aufgetaut sein.
Fisch mit Fett	Thunfisch, Makrele, gewöhnliche Meerbarbe, Lachs, Blaubarsch, Sardelle		2 - 4	Muss vollständig aufgetaut sein.
Stör	Kaviar		2 - 3	Muss vollständig aufgetaut sein.
Krustentiere	Krabbe, Garnele, Auster, Flusskrebs, Hummer		4 - 6	Muss vollständig aufgetaut sein.

Tabelle 4 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Fisch

Sämtliche durchgegart und gekochten Gemüse können tiefgefroren werden. Gemüse, das Sie selbst angebaut haben, lässt sich im Vergleich zu gekauftem Gemüse länger lagern.

Vorbereitung:

Gemüse muss nach dem Putzen und Waschen in kleine Stücke geschnitten und leicht angekocht werden.

Verpackung:

Verwenden Sie Plastiktüten zur Aufbewahrung. Die Pakete sollten regelmäßig geformt sein, um Stauraum zu sparen. Spinat oder ähnliches sollten Sie in Plastikbehältern aufbewahren. Eine Portion sollte 1 kg nicht überschreiten.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 5. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**

Zubereitung aufgetauten Gemüses:

Gefrorenes Gemüse muss in kochendem Wasser oder in Öl aufgetaut werden. Gehacktes Gemüse (z. B. Spinat, Kohl) muss auftauen, bevor es verarbeitet werden kann. Aufgetautes Gemüse muss sofort verarbeitet und darf nicht wieder eingefroren werden.

Wichtig!!!

Die Kochzeit von gefrorenem Gemüse ist im Vergleich zu frischem Gemüse um 1/3 kürzer.

Schnell und kurz kochen!!! (sehr wichtig) ⚠

Auf diese Weise werden Farbe, Geschmack, Geruch und die Vitamine des Gemüses am besten geschützt.

Dazu brauchen Sie ein Gefäß mit etwa sieben bis acht Litern kochendem Wasser und ein Küchensieb (Durchschlag).

Das vorbereitete Gemüse (jeweils maximal 0,5 kg) geben Sie in das Küchensieb, decken es ab und tauchen es dann in das kochende Wasser ein. Eine Minute lang kochen, dann herausnehmen. Wasser zwischenzeitlich nicht abkühlen lassen, Gemüse zügig weiterverarbeiten.

Eintauchen:

Dabei muss das Wasser kochend heiß sein.

(Bitte beachten Sie die Anhaltswerte in Tabelle 5.)

Das Gemüse wird dann unter fließendem Wasser abgespült, überschüssiges Wasser tropft ab.

Das Kochwasser können Sie mehrmals verwenden.

Gemüse, das nicht zum Einfrieren geeignet ist:

- Salat mit Knitterblättern, Kress, Radieschen, Zwiebeln, rohes oder überreifes Gemüse.

Gemüse	So muss das frische Gemüse sein	Vorbereitung	Schnellkochzeit (Minuten)	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Auftaudauer bei Raumtemperatur (Stunden)
Blumenkohl	Fest, mit weißen Röschen	Geben Sie 1 g Zitronensäure in 1,5 Liter heißen Wassers (bewahrt die	3 - 5	8 - 10	Gefroren verwenden.
Grüne Bohnen Stangenbohnen	Fleischig, saftig	Wasser nach dem Waschen abtropfen lassen und in kleine	3		Gefroren verwenden.
Erbsen	Frisch, weich, nicht zu klein, keine sehr dunklen Samen	Nach dem Entkernen waschen und schnellkochen.	2	8 - 12	Gefroren verwenden.
Kohl	Frisch, hart, grün	Nach dem Waschen	1 - 2	6 - 8	Auftaudauer 2 Stunden.
Aubergine	Glänzend und hart	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden.	4	10 - 12	Einzelne Stücke mit einer Lage Frischhaltefolie (PE) voneinander trennen.
Gurke	Wenig Kerne, hart	Bei Salaten: Nach dem Waschen und Zupfen hacken oder raspeln.	Kommt hier nicht zur Anwendung.	6 - 8	Auftaudauer 30 Minuten
		Bei Gemüse: Schälen und der Länge nach schneiden. Entkernen. In 3 cm große Stücke	4	6 - 8	Gefroren verwenden.
Mais	Weich, aber nicht überreif	Putzen	4 - 8	12	Kann als Kolben oder als lose Körner eingefroren werden.
Lauch		Nach dem Zerkleinern schnellkochen.	5	6 - 8	Gefroren verwenden.
Karotten	Frisch	In Scheiben schneiden und nach dem Schnellkochen mit kaltem Wasser spülen.	3 - 4	12	Gefroren verwenden.
Paprika	Fleischig, rot, gelb oder grün	Strunk heraus schneiden, Frucht in zwei Teile schneiden, Kerne herausnehmen. Schnellkochen.	2 - 3	8 - 10	Wird gefroren oder aufgetaut verwendet.
Parsley	Nicht biegsam	Hacken, portionieren und einfrieren.	Kommt hier nicht zur Anwendung.	6	Gefroren verwenden.
Pilze	Ganze Pilze, nicht allzu groß	Kurz in etwas Öl garen und mit etwas Limonen- oder Zitronensaft beträufeln.	Kommt hier nicht zur Anwendung.	2 - 3	Muss gefroren und sofort verarbeitet werden.
Buchweizen		Mit oder ohne Zucker.	Kommt hier nicht zur Anwendung.	8 - 12	Auftaudauer 1-2 Stunden.
Rosenkohl	Grüne, harte Röschen	Wie gewohnt zubereiten und dann schnellkochen.	3 - 4	9 - 12	Gefroren verwenden.
Rüben	Weich, ganz, rot	Nach dem Waschen in Scheiben schneiden, mit kaltem Wasser abspülen und kochen.		8 - 10	Auftaudauer 3-4 Stunden.
Rotkohl	Nur ganz verwenden	Wie üblich zubereiten, anschließend klein schneiden und in heißes Essigwasser eintauchen.	3	8 - 10	Gefroren verwenden.
Sellerie		Schälen und in Scheiben schneiden, etwas Limonen- oder Zitronensaft darüber träufeln.		10 - 12	Gefroren verwenden.
Spargel	Hart, geschlossen, mit weißen Röschen	Schälen und in Scheiben schneiden Nicht frische Produkte ein bis zwei Stunden in kaltes Wasser einlegen. Danach schnellkochen.	3 - 4	6 - 9	Gefroren verwenden.
Zucchini	Frisch	In zwei bis drei cm starke Scheiben schneiden.	2 - 3	9	Gefroren verwenden.
Spinat	Frisch, mit weichen Blätter	Wie gewohnt zubereiten und dann schnellkochen.	2	6 - 9	Auftaudauer 2 Stunden.
Suppengemüse (Petersilie, Karotten, etc.)	Nur frisch verwenden	Nach dem Putzen und Waschen schnellkochen. In kleinen Portionen einfrieren.	3	4 - 6	
Passierte Tomaten oder Tomatensaft	Nur reife Produkte	Tomaten werden gewaschen und in Scheiben geschnitten, danach 10 Minuten lang gedämpft. Danach durch ein Sieb drücken oder in kleine Würfel schneiden. Einfrieren.		10 - 12	Gefroren verwenden.

Tabelle 5- Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Gemüse

Nur reifes (nicht überreifes) Obst sollte eingefroren werden. Früchte, die leicht ihre Farbe verlieren (z. B. Äpfel, Birnen, etc.), müssen vor dem Einfrieren schnellgekocht und sterilisiert werden. Gefrorene Früchte können später für Kompott, Gelee, Marmelade und zum Füllen von Kuchen verwendet werden. Sie können dem Obst vor dem Einfrieren Zucker zusetzen - je nachdem, wofür Sie es anschließend nutzen möchten. In Sirup eingelegte Früchte behalten ihren Duft und ihren Geschmack auch nach dem Einfrieren.

Zubereitung nach Verwendungszweck:

Zum roh essen:

Können mit oder ohne Zusatz von Sirup eingefroren werden. Vor dem Verzehr aus der Verpackung nehmen und langsam auftauen lassen.

Für Gelee, Marmelade und Kompott:

Früchte werden nach dem Auftauen auf die übliche Weise verarbeitet.

Für Torten:

Das Obst muss vollständig aufgetaut sein. Solche Früchte sollten zunächst auftauen, bevor sie in einer Torte verarbeitet werden.

Kuchen und Sahnetorten:

Das Obst sollte vor dem Einfrieren nicht gesüßt werden. Vor der Verarbeitung bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Für Getränke:

Das Obst sollte gesüßt eingefroren und noch gefroren in das Getränk gegeben werden.

Zuckerlösung (Sirup):

So stellen Sie Sirup her - halten Sie sich dabei an die nachstehend aufgeführten Prozentangaben. Kleinere Früchte, die gewöhnlich für Gebäck verwendet werden, werden zunächst ein bis zwei Stunden lang gefroren und erst danach verpackt.

Verpackung:

In Sirup eingelegte Früchte sollten in Kunststoffbeutel verpackt werden. Sonstige Früchte sollten nicht in Kunststoffbehältern gelagert werden.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 7. Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.

Zuckeranteil der Lösung	Zuckermenge in 1 Liter Wasser	Sirup-Gewicht nach Auflösung des Zuckers
% 35	540 gr.	1.3 L.
% 40	670 gr.	1.4 L.
% 45	820 gr.	1.5 L.

Tabelle 6 - Lösung

Obst	So muss das frische Gemüse sein	Vorbereitung	Zuckerlösung (Sirup)	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Auftaudauer bei Raumtemperatur (Stunden)
Äpfel	Ohne Kern, reif (jedoch nicht zu reif), ganz	In Salzwasser (5 g Salz auf 1 Liter Wasser) einweichen, dann schnellkochen. Zwei Minuten lang	Ungezuckert für Gebäck.	8 - 10	5 - 7
Apfelmarmelade	Feste, saftige Äpfel	Wie gewohnt zubereiten und nach Bedarf süßen.	80 - 100 g Zucker auf 1 kg Marmelade.	8 - 12	5 - 10
Aprikosen	Reife, ganze Früchte mit einheitlich gelber Farbe.	Wie gewohnt vorbereiten, halbieren und entkernen. Mit Schale in Zucker oder Zitronensaft eintauchen oder 15 bis 30 Sekunden in Sirup schnellkochen.	% 45	4 - 6	4 - 6
Birnen	Reife, feste Früchte sollten bevorzugt werden.	Zwei bis drei Minuten lang schnellkochen. In Wasser einweichen, 30 Sekunden lang schnellkochen. (Bei sehr reifen Früchten 1	% 35	8 - 10	5 - 7
Brombeeren	Nicht zerdrückt, schwarz, reif, frisch	Sorgfältig waschen und putzen. Können mit oder ohne Zusatz von Zucker	100 g Zucker auf 500 g Brombeeren.	10 - 12	3 - 7
Erdbeeren	Feste, reife Erdbeeren	Sorgfältig waschen und putzen.	100 g Zucker auf 500 g Erdbeeren. Kein Zuckerzusatz bei der Verwendung für Torten.	8 - 12	2 - 7
Himbeeren, Mäusedorn	Vollständig gereift und gleichfarbig	Sorgfältig waschen und trocknen.	100 g Zucker auf 500 g Himbeeren.	10 - 12	3 - 7
Johannisbeeren	Ganze Früchte, reif, nicht eingerissen	Waschen, Stiele entfernen.	100 g Zucker auf 500 g.	8 - 12	3 - 7
Sauerkirschen	Vollständig gereift,	Waschen, Stiele entfernen.	% 45	8 - 12	5 - 8
Süßkirschen	gleichfarbig, nicht beschädigt		% 35		
Pflaumen	Ganze Früchte, reif, nicht zerdrückt	Nur für Kompott.	% 35	8 - 12	5 - 10
Pfirsiche	Nicht zerdrückte, feste Früchte sollten bevorzugt werden. Vollständig gereift.	Schälen, teilen, entkernen und schnellkochen, gegebenenfalls zuckern.	% 40	10 - 12	3 - 5
Quitten	Frische, nicht vollständig gereifte Früchte	Kompott, Marmelade, Quittensaft	% 40	11 - 12	5 - 10
Früchtegelee	Frische, nicht vollständig gereifte Früchte	Wie üblich zubereitet.	Je nach Geschmack mit oder ohne	6	2 - 5
Johannisbeeren	Vollständig oder nicht gereift	Roh, gezuckert oder ungezuckert.	100 g Zucker auf 500 g. Ohne Zuckerzusatz bei der Verwendung für Gebäck.	8 - 12	3 - 7
Zwetschgen	Gleichmäßig gereift, mit festen Stielen	Entkernen, wie gewohnt zubereiten.	% 35	10 - 12	Gefroren verwenden. 5 - 10
			Ohne Zuckerzusatz bei der Verwendung für Gebäck.		

Tabelle 7 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Obst

Milchprodukte, Eier

Milch- und Butterprodukte (Sauerrahm, Sahne, H-Sahne und Mayonnaise) eignen sich nicht zum Einfrieren.

Eier:

Eier sollten ohne Schale eingefroren werden.

(Ansonsten könnte die Schale brechen. Eiweiß und Eigelb können getrennt oder gut vermischt zusammen eingefroren werden. Zu Eigelb und Vollei geben Sie eine Prise Salz oder Zucker zu, um ein zu starkes Eindicken zu verhindern.

Verpackung:

Eiweiß und Eigelb sollten beim Einfrieren in Kunststoffbehälter gegeben werden.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 8. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**

Feinkost	Vorbereitung	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Erklärung
Milch		2 - 3	Nur homogenisierte Produkte verwenden.
Süße Sahne 40%	Geschlagen oder nicht geschlagen	1 - 2	Sollte in kleinen Behältern aufbewahrt werden.
Saure Sahne	Nicht zum Einfrieren geeignet. Wird griesartig.		
Käse (ausgenommen Weißkäse)	Scheiben durch Folienlagen trennen.	6 - 8	Weichkäse sind besser geeignet als Hartkäse. Können für kurzfristige Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Bei langfristiger Lagerung sollte der Käse zusätzlich in Aluminium- oder Plastikfolie gewickelt werden.
Butter		6	Ungesalzene Butter ist besser zum Einfrieren geeignet. Bei langfristiger Lagerung sollte sie in Aluminium- oder Plastikfolie eingewickelt werden. Die Butter sollte nicht in der Originalverpackung eingefroren werden. Stattdessen können Sie Plastikbehälter verwenden.
Eiweiß	Bitte beachten Sie die folgende Erklärung.	10 - 12	30 g entspricht 1 Eiweiß.
Vollei (Eiweiß und Eigelb)	Bitte beachten Sie die folgende Erklärung.	10	50 g entspricht 1 Ei.
Eigelb	Bitte beachten Sie die folgende Erklärung.	8 - 10	20 g entspricht 1 Eigelb.

Tabelle 8 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Milchprodukten

Gebäck (Brot, Kuchen und Sahnetorten)

Rohteig, Sahnetorten und Kuchen können eingefroren werden. Gebäck und Sahnetorten sollten noch frisch eingefroren werden. (Auch wenn noch warm.) Reste von Sahnetorten können erneut eingefroren werden. Gebäckteig wird nach der Zubereitung portionsweise roh eingefroren. Gelee, Marmelade und Obst darf nur vollständig aufgetaut verwendet werden, damit Sahnetorten und Kuchen nicht aufweichen. Komplett vorbereitete Sahnetorten sollten vor den Einfrieren sehr sorgfältig verpackt werden.

Verpackung:

Gebäckene Sahnetorten sollten nicht in Aluminiumfolie eingewickelt werden. Die Auftauzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle 9. Für die Aufbewahrung von Torten sind Plastikbehälter besser geeignet. Teig sollte in Plastikfolie eingewickelt werden. Aluminiumfolie ist weniger geeignet, da sich der Teig schwer davon lösen lässt.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 9. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**

Auftauen:

Wenn Sie aufgetaute Sahnetorten (oder Kuchen) etwa 5 bis 10 Minuten lang bei 150 bis 200 Grad in Aluminiumfolie aufwärmen, schmecken diese frischer und aromatischer als solche, die lediglich bei Raumtemperatur aufgetaut wurden. Das Auftauen von Torten und Sahnetorten muss allerdings grundsätzlich bei Raumtemperatur erfolgen.

Typ	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Auftaudauer (Stunden)		
		Bei Raumtemperatur	Im Kühlschrank bei 2 °C, 8 °C	Im Backofen
Plätzchen	3 - 6	1 - 1.5		Bei 190 - 200 °C für 5-8 Minuten
Brot	4 - 6	2 - 3		Bei 200 - 225 °C für 4-5 Minuten
Sandwich	2 - 6	1 - 2		
Hefekuchen	3	2 - 4	Teilweise aufgetaut	Bei 100 °C für 50-60 Minuten Bei 200 °C für 5-10 Minuten
Obstkuchen, Pastete	1 - 3			Bei 200 - 225 °C für 5-10 Minuten
Torte	1 - 1.5	3 - 4		
Blätterteig	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Hefeteig	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		Bei 200 °C für 15-20 Minuten

Tabelle 9 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von Gebäck

Der Geschmack mancher Gewürze ändert sich, wenn diese längere Zeit gelagert werden. Sie nehmen einen stechenden Geschmack an.

Z. B. Anis, Basilikum, Dill, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Majoran, schwarzer Pfeffer, Senf Thymian, Vanille und Zwiebel.

Die eingefroren Gerichte sollten kaum oder gar nicht gewürzt sein. Würzen Sie nach Belieben nach, sobald das Gericht aufgetaut ist. Die Aufbewahrungsdauer hängt auch davon ab, wie viel Öl / Margarine verwendet wurde.

Geeignete Fette: Margarine, Rindertalg, Olivenöl, Butter.

Ungeeignete Fette: Erdnussöl und Schmalz.

Verpackung:

Flüssige Lebensmittel können in Plastikbehältern aufbewahrt werden. Ansonsten können Sie Plastikfolie oder -beutel verwenden.

Aufbewahrungsdauer:

Siehe Tabelle 10. **Halten Sie sich bitte genau an die Werte der Tabelle.**

	Vorbereitung	Aufbewahrungsdauer (Monate)	Erklärung (Stunde)
Süßer Teig	Roh in Folie eingewickelt oder leicht gekocht.	2 - 3	1 - 2 Stunden ruhen lassen.
Brühe	Die Brühe wird gekocht und konzentriert, in einen Behälter gegeben und eingefroren.	3 - 4	Gefroren erhitzen.
Kasseroole	Das Fleisch sollte nicht zu fest sein.	2 - 3	5 - 10 Stunden ruhen lassen oder gefroren erhitzen.
Kartoffelspeisen	Geschält. (Gekochte Salzkartoffeln eignen sich nicht zum Einfrieren.) Kartoffelbällchen werden kurz gekocht und dann eingefroren.	4	Gefroren langsam erhitzen.
Bratkartoffeln	Wie üblich zubereiten. Drei Minuten lang in heißem Öl frittieren. Das Öl wird abgelassen und eingepackt, nachdem Sie es offen eingefroren haben.	2 - 3	Gefroren in heißen Öl anbraten.
Suppe	Suppenzutaten werden separat verpackt.	3 - 6	Gefroren verwenden.
Süßspeisen	Produkte mit Gelee, Stärke oder Eiweiß eignen sich nicht zum Einfrieren. Süßspeisen mit Grieß und Reis können besser eingefroren werden.	1 - 2	1 - 2 Stunden ruhen lassen.

Tabelle 10 - Aufbewahrungs- und Auftauzeiten von gekochten Speisen

Speisen ruhen lassen (abhängen)

Vorbereitung:

Das gefrorene Fleisch sollte wie frisches Fleisch gekocht werden, sobald es aufgetaut ist.

Ruhen lassen (abhängen):

Fleisch von frisch geschlachteten Tieren muss für eine Weile ruhen, damit es zarter wird. (Siehe Tabelle 11.)

Fragen Sie Ihren Metzger, wie lange das Fleisch, das sie gekauft haben, abgehangen ist.

Ruhezeit (bei 1 °C - 2 °C)	
Lammfleisch	7 Tage → 2 Wochen
Rind	5 Tage → 7 Tage
Kalbfleisch	Muss sofort eingefroren werden
Huhn, etc.	12 Stunden
Fisch	Muss sofort eingefroren werden

Tabelle 11 - Ruhezeit (abhängen)

Auftauen

Folgende Möglichkeiten bestehen je nach Art und Zweck des Lebensmittels.

- Bei Raumtemperatur
- Im Kühlschrank
- Im Elektroofen (bei Modellen mit oder ohne Heißluft)
- Im Mikrowellenherd

Die in Tabelle 12 angegebenen Zeiten variieren je nach Stärke der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die folgenden Anhaltswerte.

Lebensmittel	Gewicht	Bei Raumtemperatur, 20 °C	Im Kühlschrank bei 2 °C - 8 °C	Im Elektroofen ohne Heißluft bei 50 °C - 75 °C.	In einem Elektroofen bei 90 °C	Im Mikrowellenherd (Auftaufunktion)
Fleisch	1000 gr.	6-8	12-15 Stunden	2-2.5	90-100 Minuten	25-30 Minuten
Huhn	800-1000 gr.	7-10	12-16 Stunden	2-2.5	80-90 Minuten	23-25 Minuten
Geflügel	1500 gr.	12 Stunden	22 Stunden	3 Stunden	120 Minuten	30-35 Minuten
Brot	1000 gr.	2-3 Stunden		20 - 30 Minuten bei 180 °C - 200 °C	70 - 90 Minuten bei 90 °C	10 Minuten
Sandwiches und Pasteten	1000 gr.			10-15 Minuten	10-15 Minuten	10 Sandwiches 1 Minute
Kuchen (groß)		2-4 Stunden		20-30 Minuten	70-90 Minuten	1 Kuchen 1/2 Minute
Erdbeeren - Himbeeren	500 gr.	5-8 Stunden	8-10		35 - 40 Minuten vor dem Aufwärmen	6-8 Minuten
Kernfrüchte	500 gr.	5-10	15-18		40-50 Minuten	8-10 Minuten

Tabelle 12 - Auftauzeiten einiger gefrorener Lebensmittel

5 Reinigung des Kühlschranks

Warnung!!!

Verwenden Sie zu Reinigungszwecken niemals Benzin oder ähnliche Substanzen.



- Ehe Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker oder schalten die entsprechende Sicherung ab.
- Dampf- und Sprühreiniger sollten niemals zur Reinigung eingesetzt werden. Die Dämpfe oder Nebel können in Kontakt mit stromführenden Teilen geraten und Kurzschlüsse oder Stromschläge auslösen.
- Reinigen Sie die Innenwände des Kühlschranks mit Hilfe eines weichen Tuchs oder Schwamms und kohlensäurehaltigem Wasser. Wringen Sie das Tuch oder den Schwamm vor der Reinigung gründlich aus. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel (Verdünnung, Bleichmittel, Scheuermittel).
- Reinigen Sie die Türdichtung nur mit warmem Wasser.

Die Werbeetiketten an der Kühlschranktür können Sie rückstandsfrei entfernen (etwa 1 Jahr lang). Zum Entfernen knibbeln Sie eine Ecke des Etiketts lose und ziehen das Etikett langsam in Gegenrichtung ab. Falls das Etikett dabei reißt, kratzen Sie die Rückstände nicht herunter: Feuchten Sie die Reste mit einem nassen Schwamm gut an und entfernen Sie die Rückstände vorsichtig.

- Saugen Sie die Rückseite Ihres Kühlschranks einmal im Jahr ab, um sie von Staub zu befreien.

Schutz der Kunststoffflächen

Geben Sie keine Öle oder stark fetthaltige Speisen offen in Ihren Kühlschrank - dadurch können die Kunststoffflächen angegriffen werden. Sollten die Plastikoberflächen einmal mit Öl in Berührung kommen, so reinigen Sie die entsprechend Stellen umgehend mit warmem Wasser.

6 Service

Bevor Sie den Kundendienst rufen

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, ehe Sie den Kundendienst anrufen.



1. Ist der Kühlschrank richtig angeschlossen?



2. Ist die entsprechende Haussicherung herausgesprungen oder durchgebrannt?



3. Stimmen die Temperatureinstellungen?



Wichtiger Hinweis: Eine Schutzschaltung stoppt den Kompressor bei kurzzeitigen Unterbrechungen der Stromversorgung und wenn das Gerät zu oft und schnell ein- und ausgeschaltet wird, da der Druck des Kühlmittels eine Weile lang ausgeglichen werden muss. Ihr Kühlschrank beginnt nach etwa sechs Minuten wieder zu arbeiten. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Ihr Kühlschrank nach Ablauf dieser Zeit nicht wieder zu arbeiten beginnt.

Bitte überprüfen Sie diese Liste, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Das kann Ihnen Zeit und Geld sparen. In der Liste finden Sie häufiger auftretende Probleme, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Lebensmittel in der unteren Schublade (Gemüsefach / 0 °Fach) des Kühlbereichs gefrieren	Umgebungstemperatur sehr niedrig (um oder weniger als 10 °C)	• Einstellschieber in die Gemüsefachposition bringen. • Gemüse in das obere Gemüsefach umlagern. • Kristallbildung an den Außenflächen von Lebensmitteln wie Fleisch ist normal. • Dies ist normal, wenn sich der Einstellschieber in der 0 °C-Position befindet.
Schwitzwasser an den Seitenwänden bei frischen Lebensmitteln. (Dies senkt die Kühlleistung des Gerätes. Wischen Sie Kondenswasser mit einem trockenen Tuch weg.)	• Sehr geringe Umgebungstemperaturen. • Häufiges Öffnen und Schließen der Tür. • Sehr feuchte Umgebung. • Offene Lagerung von feuchten Lebensmitteln. • Tür nicht richtig geschlossen.	• Kühlere Thermostateinstellung wählen. (2 oder 4 °C) • Türen kürzer geöffnet halten oder seltener öffnen. • Offene Behälter abdecken oder in Folie wickeln.
Der Kompressor läuft nicht	Der Kühlschrank taut ab.	Dies ist bei einem vollautomatisch abtauenden Kühlschrank völlig normal. Das Gerät taut von Zeit zu Zeit ab.
	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Der Strom ist ausgefallen. Prüfen Sie anhand der Beleuchtung, ob Strom vorhanden ist.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Der Kühlschrank arbeitet sehr intensiv oder über eine sehr lange Zeit.	Ihr neuer Kühlschrank ist vielleicht etwas breiter als sein Vorgänger.	Dies ist völlig normal. Größere und effektiver arbeitende Kühlschränke laufen etwas länger.
	Die Zimmer- oder Außentemperatur ist sehr hoch.	Unter diesen Umständen ist die Arbeitsweise Ihres Kühlschranks eher normal.
	Der Kühlschrank war kurz zuvor von der Stromversorgung getrennt.	Es kann einige Stunden dauern, bis der Kühlschrank seine Arbeitstemperatur erreicht hat.
	Kurz zuvor wurden größere Mengen warmer Speisen im Kühlschrank eingelagert.	Heiße Speisen führen dazu, dass der Kühlschrank etwas länger arbeiten muss, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
	Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit nicht richtig geschlossen.	Der Kühlschrank muss länger arbeiten, weil warme Luft in den Innenraum eingedrungen ist. Öffnen Sie die Türen möglichst selten.
	Die Tür des Kühl- oder Tiefkühlbereichs war nur angelehnt.	Achten Sie darauf, dass die Türen auf gleicher Höhe sind. Achten Sie darauf, dass die Türen nicht durch Lebensmittel oder sonstige Behälter blockiert werden. Prüfen Sie nach, ob die Türen richtig geschlossen sind.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Der Kühlschrank arbeitet sehr intensiv oder über eine sehr lange Zeit.	Die Kühlschranktemperatur ist sehr niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Kühlschranktemperatur höher ein, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
	Die Türdichtungen von Kühl- oder Gefrierbereich sind verschmutzt, verschlissen, beschädigt oder sitzen nicht richtig.	Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Bei beschädigten Türdichtungen muss der Kühlschrank länger arbeiten, um die Temperatur halten zu können.
	Das Thermostat spricht an, obwohl die Temperatur richtig ist.	Dies ist völlig normal. Um die Temperatur stabil zu halten, schaltet sich der Kühlschrank periodisch ein und aus.
Sehr geringe Temperaturen		
Die Temperatur im Tiefkühlbereich ist sehr niedrig, während die Temperatur im Kühlbereich normal ist.	Die Tiefkühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Gefrierbereichtemperatur höher ein, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Die Temperatur im Kühlbereich ist sehr niedrig, während die Temperatur im Tiefkühlbereich normal ist.	Die Kühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur des Kühlbereichs höher ein.
Lebensmittel, die in Schublade aufbewahrt werden, gefrieren.	Die Kühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt.	Siehe oben.
Fleisch, das im 0 °C-Fach aufbewahrt wird, gefriert.	Fleisch muss bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt aufbewahrt werden, um es möglichst lange frisch zu halten.	Eine Bildung von Eiskristallen ist normal; diese wird durch die Feuchtigkeit des Fleisches verursacht.
Sehr hohe Temperaturen		
Die Temperatur im Kühl- oder Tiefkühlbereich ist sehr hoch.	Die Kühltemperatur ist sehr hoch eingestellt.	Stellen Sie den Kühl- oder Tiefkühlbereich auf die gewünschte Temperatur ein.
	Die Kühltemperatur ist sehr hoch eingestellt. Die Einstellung des Kühlbereichs beeinflusst die Temperatur im Tiefkühlbereich.	Stellen Sie den Kühl- oder Tiefkühlbereich auf die gewünschte Temperatur ein.
	Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit nicht richtig geschlossen.	Warme Luft dringt in den Kühl- und Tiefkühlbereich ein, wenn die Türen geöffnet sind. Öffnen Sie die Türen möglichst selten.
	Die Kühlschranktür ist nur angelehnt.	Schließen Sie die Tür komplett.
	Kurz zuvor wurden größere Mengen warmer Speisen im Kühlschrank eingelagert.	Warten Sie, bis der Kühl- oder Tiefkühlbereich die gewünschte Temperatur erreicht.
	Der Kühlschrank war kurz zuvor von der Stromversorgung getrennt.	Ihr Kühlschrank braucht einige Zeit, um sich auf die gewünschte Temperatur abzukühlen.
Die Temperatur im Kühlbereich ist sehr hoch, während die Temperatur im Tiefkühlbereich normal ist.	Die Kühltemperatur ist sehr hoch eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur des Kühlbereichs geringer ein.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Starkes Betriebsgeräusch. Das Betriebsgeräusch nimmt zu, wenn der Kühlschrank arbeitet. Das Betriebsgeräusch wird stärker, wenn der Kompressor im Betrieb ist. Vibrationen oder Rattern.	Das Fassungsvermögen moderner Kühlschränke wurde erhöht, niedrigere Temperaturen sind möglich. Beim ersten Einschalten muss der Kühlschrank stärker arbeiten als im Normalbetrieb. Der Boden ist nicht eben oder nicht fest. Der Kühlschrank wackelt, wenn er etwas bewegt wird. Auf dem Kühlschrank abgestellte Gegenstände bewegen sich. Teller vibrieren auf den Ablagen. Der Kühlschrank berührt die Wand oder ein Möbelstück.	Eine Verstärkung des Betriebsgeräusches ist normal. Dies ist völlig normal. Das Betriebsgeräusch lässt mit der Zeit nach. Achten Sie darauf, dass der Boden eben, stabil und in der Lage ist, den Kühlschrank sicher zu tragen. Nehmen Sie die Gegenstände herunter. Eine leichte Vibration ist normal. Bewegen Sie die Teller etwas von der Stelle. Überzeugen Sie sich davon, dass der Kühlschrank absolut gerade steht. Stellen Sie den Kühlschrank so auf, dass er weder Möbelstücke noch Wände berühren kann.
Bildung von Wasser / Feuchtigkeit / Eis im Kühlschrank Kondensation an den Kühlschrankinnenflächen.	Bei heißen und feuchten Wetterlagen tritt verstärkt Eisbildung und Schwitzwasser auf. Die Türen sind nicht richtig geschlossen. Die Türen wurden sehr häufig geöffnet oder längere Zeit offen stehen gelassen.	Dies ist völlig normal. Bitte lesen Sie den Abschnitt über Probleme beim Öffnen und Schließen der Türen. Öffnen Sie die Türen möglichst selten.
Wasser / Feuchtigkeit / Eis außerhalb des Kühlschranks. Feuchtigkeit sammelt sich an der Außenseite des Kühlschranks oder an den Türen.	Es herrscht hohe Luftfeuchtigkeit. Durch nur angelehnte Türen „beißt“ sich die warme Luft von außen mit der kühlen Luft in Innenen.	Dies ist bei feuchtem Wetter völlig normal. Das Problem behebt sich von selbst, wenn die Luftfeuchtigkeit abnimmt. Achten Sie darauf, dass die Türen komplett geschlossen sind.
Der Kühlschrank riecht unangenehm.	Das Innere des Kühlschranks muss gereinigt werden. Im Kühlschrank befinden sich stark riechende Lebensmittel. Einige Behälter oder Verpackungsmaterialien verursachen den Geruch.	Reinigen Sie das Innere des Kühlschranks mit einem Schwamm, den Sie mit warmem oder kohlensäurehaltigem Wasser angefeuchtet haben. Packen Sie die Lebensmittel komplett ein. Verwenden Sie andere Behälter oder Verpackungsmaterial einer anderen Marke.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Öffnen und Schließen der Türen.		
Die Tür(en) lässt/lassen sich nicht schließen.	Lebensmittelpackungen verhindern, das sich die Tür komplett schließen lässt.	Lagern Sie die Lebensmittel so um, dass sie die Tür nicht blockieren.
	Durch das Zuschlagen einer Tür könnte sich die andere Tür geöffnet haben.	Schließen Sie beide Türen langsam.
	Der Kühlschrank ist vermutlich nicht absolut gerade aufgestellt und wackelt, wenn er leicht bewegt wird.	Stellen Sie die Höheneinstellschrauben ein.
	Der Boden ist nicht eben oder nicht stabil genug. Der Kühlschrank wackelt, wenn er etwas bewegt wird.	Achten Sie darauf, dass der Boden eben ist und das Gewicht des Kühlschranks problemlos tragen kann. Versuchen Sie, die Unebenheiten des Bodens auszugleichen.
	Der Kühlschrank berührt die Wand oder ein Möbelstück.	Stellen Sie den Kühlschrank an einer anderen Stelle auf.
Die Schubladen lassen sich nur schwer bewegen.	Die Lebensmittel berühren eventuell den oberen Teil der Schublade.	Bewahren Sie weniger Lebensmittel in der Schublade auf.
	Die Führungsschienen der Schubladen sind eventuell verschmutzt.	Reinigen Sie die Schublade und die Führungsschienen.

Keeping food in the refrigerator

- It must be preferred to wrap or cover the food before placing them in the refrigerator.
- Hot food must cool down to the room temperature before putting them in the refrigerator.
- The foodstuff that you want to freeze must be fresh and in good quality.
- Foodstuff must be divided into portions according to the family's daily or meal based consumption needs.
- Foodstuff must be packaged in an airtight manner to prevent them from drying even if they are going to be kept for a short time.
- Materials to be used for packaging must be tear-proof and resistant to cold, humidity, odor, oils and acids and they must also be airtight. Moreover, they must be well closed and they must be made from easy-to-use materials that are suitable for deep freeze usage.
- Food to be frozen must be put in the freezer compartment. (They should not be allowed to come in contact with the previously frozen items to prevent their partial thawing. Freezing capacity of our product is given in the technical specifications of your refrigerator.)
- Periods given in the information about deep freeze must be obeyed for storage times.
- Frozen food must not be used promptly after they are thawed and they should never be re-frozen.

Using the accessories

Icematic

- When the Icematic water supply reservoir (1) is removed from its place in order to fill it up, it must be replaced within two minutes after it is filled with water. The nozzle of the system will open and the Icematic cells will be filled with water automatically as soon as the cartridge is seated in its place. Your ice will be ready approximately in two 2 hours.
- Do not remove the Icematic (2) from its seating to take ice.
- Turn the knobs on it clockwise as illustrated in the figure.

Ice cubes in the cells will fall down in to the ice bank (3) below.

- You may take out the ice bank and serve the ice cubes.

- If you wish, you may keep the ice cubes in the ice bank.

The ice bank is just for accumulating ice cubes. Do not put water in it. Otherwise, it will break.

About water supply reservoir

Remove the water supply reservoir and fill it up with water. After filled up with water, the reservoir must be pushed forward into its seating until a "click" sound is heard. If there is any ice in the reservoir, wait until it melts. Water supply reservoir has a capacity of approximately 290 ml. (17.7 cu. inch)

